

MENÜPLAN WOCHE 24 / vom 08. bis 14. Juni 2026

Montag, 8. Juni 2026

Vorspeise	Kresse Cremesuppe oder Randensalat	CHF	5.50
Fleisch	Emmentaler Brätschnitzel an Kräutersauce mit Rosmarin Kartoffeln und Ofentomate	CHF	26.00
Fisch	Eglifilet (D/NL) im Butter gebraten mit Kapern und Zitronen Blumenkohlpuée und violetten Kartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Pilaw Reis mit Sojasauce, gebratenem Gemüse, Ei und Pilzen	CHF	24.00
Dessert	Windbeutel mit Erdbeeren und Vanillerahm gefüllt	CHF	6.00

Dienstag, 9. Juni 2026

Vorspeise	Grünerbsensuppe oder Blattsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinspiccata "Milanese" mit Schinken und Champignons an Tomatensauce mit Teigwaren und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) mit Haferkuchlein und Spargelragout	CHF	30.00
Vegi	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei	CHF	24.00
Dessert	Hausgemachte Linzertorte	CHF	4.50

Mittwoch, 10. Juni 2026

Vorspeisen	Petersilienwurzelsuppe mit Sesam oder Karottensalat	CHF	5.50
Fleisch	Geschnetzelte Kalbsleber an Kräuterjus mit Rösti und Bohnen mit Zwiebeln	CHF	28.00
Fisch	Mit Grana Padano überbackenes Kabeljaufilet (IS) auf Kichererbsen-Tomatenragout	CHF	30.00
Vegi	Auberginen Piccata auf Weissweinsrisotto	CHF	24.00
Dessert	Himbeersorbet mit Himbeergeist	CHF	7.50

Donnerstag, 11. Juni 2026

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Flädli oder kleiner italienischer Brotsalat	CHF	5.50
Fleisch	Panierte Poulet Oberschenkel mit geräucherter Paprika Mayonnaise Pommes frites und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) an roter Currysauce mit Jasminreis und gebratenem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Äpler Magronen mit Apfelmus	CHF	24.00
Dessert	Frischer Fruchtsalat	CHF	6.00

Freitag, 12. Juni 2026

Vorspeise	Geflügelcremesuppe oder weisser Kabissalat mit Ananas	CHF	5.50
Fleisch	Rindsschmor-Schnitzel mit Kartoffelstock und Butterbohnen	CHF	28.00
Fisch	Lachsragout (NO) im Blätterteig Pastetli an Estragonsauce mit Risi Bisi	CHF	30.00
Wähe	Birnenwähe und Käse-Zwiebelkuchen	CHF	15.00
Dessert	Orangenhalfgefrorenes mit Erdbeeren	CHF	6.00

Samstag, 13. Juni 2026

Vorspeisen	Rüebli-suppe oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsgeschnetztes an Apfelsauce mit Spiralen und Kefen	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) auf Steinpilzrahm-Nudeln und glasierten Gurken	CHF	30.00
Vegi	Kartoffelstrudel an Taleggio-Käse Sauce	CHF	24.00
Dessert	Mango Sauerrahmcreme	CHF	6.00

Sonntag, 14. Juni 2026

Suppe	Rindsbouillon mit Griessklösschen	CHF	6.00
Vorspeise	Geräucherte Entenbrust (F) mit Avocado, Melonenperlen und Melonen-Shot	CHF	15.00
Fleisch	Kalbschulterbraten an Eierschwämmchensauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	38.00
Fisch	Fischknusperli (D) mit Sauce Tartar, Pommes Allumettes und Rahmspinat	CHF	30.00
Vegi	Gemüse Capuns an Beurre Blanc mit Käsesplitter	CHF	24.00
Dessert	Zitronenterrine mit lauwarmen, karamellisierten Bananen	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro dl	CHF	6.00
Rot	Vieilles Vignes de la Jasse pro dl	CHF	6.50

Das Nordlicht Team heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen „En Guete“

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Brot & Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Betreffend allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich inkl. Mwst