

Montag, 16. Juni 2025

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Flädli oder Eisbergsalat mit Baumnüssen	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsschulterbraten mit Bratenjus Röstikroketten und Gemüsewürfel	CHF	28.00
Fisch	Gebrautes Saiblingsfilet (IS) mit Zitrone auf Süsskartoffelpüree und gebratenem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Pizzoccheri Valtellinesi	CHF	24.00
Dessert	Nidelchüechli mit Pistache Glace	CHF	6.00

Dienstag, 17. Juni 2025

Vorspeise	Kresse Cremesuppe oder Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und Karotten	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (FA061) an geräucherter Paprikasauce Basmatireis und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Frühlingsrollen "Sweet n' Sour" auf Glasnudeln mit Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Parfait mit Kompott	CHF	6.00

Mittwoch, 18. Juni 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Fideli oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Rindfleischhackbällchen an Tomatensauce mit Spaghetti und Romanescoröschen	CHF	28.00
Fisch	Gebrautes Doraden Filet (GR) mit Meerrettichsauce und Zitrone Pariser Kartoffeln und Lattichpäckli	CHF	30.00
Vegi	Spätzli-Gemüsepfanne mit Frischkäse	CHF	24.00
Dessert	Crema Catalana mit Erdbeerragout	CHF	6.00

Donnerstag, 19. Juni 2025

Vorspeisen	Blumenkohlcremesuppe oder Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes frites und Bohnen mit Knoblauch und Zwiebeln	CHF	28.00
Fisch	Lachsknusperli (RU/PL) auf buntem Salat mit neuen Kartoffeln und Zitronen-Mayonnaise	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchetti und Blattspinat	CHF	24.00
Dessert	Zitronenkuchen	CHF	4.50

Freitag, 20. Juni 2025

Vorspeise	Tomatencremesuppe mit Basilikum-Rahm oder Maissalat mit Peperoni	CHF	5.50
Fleisch	Lamm-Entrecôte (NZ) mit Portweinjus Savoyarde Kartoffeln und Mischgemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (RU) an Kräutersauce mit Zitronen-Risotto und Mangold	CHF	30.00
Wähe	Apfel Wähe und Gemüse-Käsewähe	CHF	24.00
Dessert	Sauerrahmcreme mit Honig und frischen Beeren	CHF	6.00

Samstag, 21. Juni 2025

Vorspeisen	Hühnerbouillon mit Klösschen oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Rindfleischvogel mit Käsepolenta und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) mit Zitrone auf Orangen-Hummus mit glasiertem Trevisano	CHF	30.00
Vegi	Rassiges Planted rotes Thai Curry Vegan mit Trockenreis	CHF	24.00
Dessert	Kleiner Coupe Dänemark	CHF	6.00

Sonntag, 22. Juni 2025

Suppe	Rindsbouillon mit Eierstich	CHF	6.00
Vorspeise	Geräuchertes Forellenfilet auf Spinatsalat mit Honig-Vinaigrette	CHF	15.00
Fleisch	Kalbssteak an Morchel Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Broccoli	CHF	42.00
Fisch	Gebratenes Heilbutt Filet (FAO21) an Safran Sauce roter Reis und Erbsen	CHF	34.00
Vegi	Lasagne mit Pesto Genovese	CHF	24.00
Dessert	Meringue mit Glace (Vanille/Erdbeere) mit Rahm	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos, Landolt Weine pro 10cl	CHF	6.00
Rot	Primitivo Pilùna, Salento, Castello Monachi pro 10cl	CHF	6.00

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

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.

Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.

Für Fragen betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können

wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.