

Montag, 15. Juni 2026

Vorspeise	Kartoffelcremesuppe mit Oregano oder Stangensellerie Salat mit Äpfel	CHF	5.50
Fleisch	Schwedenbraten (mit Zwetschgen gefüllt) an Bratenjus mit Teigwaren und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Forellenfilet "Zuger Art" mit Salzkartoffeln und Blattspinat (IT)	CHF	30.00
Vegi	Risotto mit grünen Bohnen, Kräutern, Artischocken & Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Gebrannte Creme mit Gebäck	CHF	6.00

Dienstag, 16. Juni 2026

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Eisbergsalat mit Grana Padano	CHF	5.50
Fleisch	Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Curry-Ebly und Gemüsebällchen	CHF	28.00
Fisch	Zander-Lachs-Roulade (NO/ZA) auf Randen Püree an Weissweinsauce mit Trockenreis	CHF	30.00
Vegi	Chili sin Carne (mit Erbsenprotein, Kidney Bohnen, Mais, Tomaten Peperoni, Zwiebeln und Würfelkartoffeln)	CHF	24.00
Dessert	"Halawa Dhin" (Süsses aus dem Irak von unserem Mitarbeiter Pesthi)	CHF	6.00

Mittwoch, 17. Juni 2026

Vorspeisen	Geröstete Mehlsuppe mit Reibkäse oder Bohnensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Rindfleisch Burger mit Tomaten, Speck, Salatblatt und eingelegte Gurken, an BBQ-Sauce mit Coleslaw Salat (Krautsalat) und Pommes frites	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Saiblingsfilet (IS) auf Getreide-Risotto und wilder Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Gebackener Portobello Pilz mit Linsen- Gemüse Ragout und Reiswaffel	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerhalbgefrorenes mit Rhabarberkompott	CHF	6.00

Donnerstag, 18. Juni 2026

Vorspeisen	Selleriecremesuppe oder Gurkensalat mit Joghurt und Dill	CHF	5.50
Fleisch	Truthahn Ragout an grobkörnigen Senfsauce mit Maispolenta und Kräuter-Kohlrabi	CHF	28.00
Fisch	Kabeljau (IS) in der Nusskruste auf Kartoffel- Lauchgratin	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Taleggio, rosa Pfeffer, Baumnüssen und Spitzkohl	CHF	24.00
Dessert	Brot -und Butterpudding mit Rosinen und Vanilleglace	CHF	6.00

Freitag, 19. Juni 2026

Vorspeise	Rindsbouillon mit Tomatenwürfel und Reis oder Chinakohl mit Kürbiskernen	CHF	5.50
Fleisch	Hausgemachte Rindfleisch Momos aus Tibet, mit Soja Chilisaucе & rotem Rettichsalat (zubereitet von Chödren/Küchenmitarbeiterin)	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilet (D/NL) mit Zitronenmelisse-Sauerrahm Tomaten-Pilaw Reis und glasierten Petersilienwurzeln	CHF	30.00
Wähe	Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchtti-Käsewähe	CHF	15.00
Dessert	Baumnussparfait mit frischer Ananas und Mangosauce	CHF	6.00

Samstag, 20. Juni 2026

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Gemüsebrûnoise oder Kopfsalat mit Croutons	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Hackbraten an Bratensauce mit Kartoffelstock und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenröllchen (NL) mit Thai Basilikum an Soja-Sesamsauce auf gebratenen Mie Nudeln und Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Mit Frischkäse gefüllte Teigwaren an Salbeibutter und gebratener Fenchel	CHF	24.00
Dessert	Glace Duo mit Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 21. Juni 2026

Vorspeisen	Champignons Cremesuppe	CHF	6.00
	Quarkterrine mit Rauchlachs (NO) im Wirsingmantel mit Salatbouquet an Senf-Dillsauce	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte an Trüffeljus mit Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	42.00
Fisch	Crevetten (VN) im Kokosteig gebacken mit Baba Ganoush Kartoffelperlen und rassisger Curry Dip	CHF	34.00
Vegi	Chicorée Piccata auf Weissweinrisotto mit Cherrytomaten	CHF	24.00
Dessert	Savarin mit Rum und Orangen	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro 10cl	CHF	6.00
Rot	Amarone della Valpolicella pro 10cl	CHF	9.50

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