

Montag, 28. Juli 2025

Vorspeise	Blumenkohlcremesuppe oder kleiner griechischer Salat mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Feta	CHF	5.50
Fleisch	Holzfüllersteak mit Kräuterbutter Baked Potatoes und Bohnensalat	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch mit Dillrahmsauce (FAO61) mit Fragola Sardo und geschmorter Lattich	CHF	30.00
Vegi	"Focaccia" Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	CHF	24.00
Dessert	Honig-Quarkcreme mit Heidelbeeren	CHF	6.00

Dienstag, 29. Juli 2025

Vorspeise	Geröstete Griesssuppe oder Gurkensalat mit Dill	CHF	5.50
Fleisch	Lammhüftli (IR/NZL) an Rosmarinjus mit Röstikroketten und Romanesco	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS/CH) auf Ratatouille und Kartoffelgnocchi	CHF	30.00
Vegi	Gebratener Tofu mit Sweetchilisauce, Couscous und Butterkefen	CHF	24.00
Dessert	Himbeersorbet mit Prosecco	CHF	7.50

Mittwoch, 30. Juli 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Gemüsewürfel oder Blattsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Truthahnragout an Kokoscurrysauce mit Jasmin Reis und Cocobohnen	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (CH) mit Mandelbutter und Tomatenwürfel, Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti an Estragonsauce mit Gemüsewürfel und Fetakäse	CHF	24.00
Dessert	Frische Erdbeeren mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 31. Juli 2025

Vorspeisen	Kartoffelcremesuppe oder Eisbergsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch Béchamel Sauce und Käse überbacken	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (CH/IT) mit Petersilien und Kapern Camargue Reis und Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Bunter Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark	CHF	24.00
Dessert	Schokoladen Cake	CHF	4.50

Freitag, 1. August 2025

Suppe	Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube	CHF	6.00
Vorspeise	Kalbfleischpastete mit Mango Chutney und kleinem Salat	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte englisch gebraten an Sauce béarnaise mit Spätzli und Gemüse garnitur	CHF	42.00
Fisch	Sesam-Zander (PL/RU) auf Sommersalat mit Rosmarinkartoffeln	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und geraffelte Rüebliwähe mit Hüttenkäse	CHF	15.00
Dessert	Erdbeere Trilogie	CHF	9.50

Samstag, 2. August 2025

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Fideli oder Endiviensalat mit Baumnüssen und Birnen	CHF	5.50
Fleisch	Heisser Beinschinken mit Senf Kartoffel- und Kabissalat	CHF	28.00
Fisch	Rotes Thaicurry mit Riesencrevetten Basmatireis und asiatischem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Äpler Magronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	CHF	24.00
Dessert	Aprikosenglace mit Kompott	CHF	6.00

Sonntag, 3. August 2025

Suppe	Riesling-Schaumsuppe mit Curryhaube	CHF	6.00
Vorspeise	Rauchlachs-Crêpe-Roulade mit Avocado, Sauerrahm & Eisbergsalat	CHF	15.00
Fleisch	Gebratene Rindsstreifen auf Tagliatelle mit Cherrytomaten Knoblauch, Peperoni, Basilikum und Grana Padano-Splitter	CHF	38.00
Fisch	Rotzungenfilet (FAO27) "Prince Murat" mit Kartoffelkugeln und Artischocken	CHF	34.00
Vegi	"Mah Meh" indonesisches Nudelgericht mit Gemüse, Quorn- und Eieromelette-Streifen	CHF	24.00
Dessert	Coupe Romanoff	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos, Landolt Weine pro 10cl	CHF	6.00
Rot	Valduero Cosecha, Ribera del Duero, Valduero 10cl	CHF	6.00

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

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