

Montag, 27. Juli 2026

Vorspeise	Blumenkohlcremesuppe oder exotischer Maissalat		
Fleisch	Schweins-Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken Tomaten-Basilikum-Risotto und Grillgemüse	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch mit Dillrahmsauce (ZA) mit Bio-Sepia-Nudeln und Erbsen	CHF	30.00
Vegi	Griechischer Salat mit Oliven, Fetakäse, Oliven, Peperoni & Tomaten	CHF	24.00
Dessert	Honig-Quarkcreme mit Heidelbeeren	CHF	6.00

Dienstag, 28. Juli 2026

Vorspeise	Rindsbouillon mit Teigwaren & Gemüse oder Kopfsalat mit Radieschen		
Fleisch	Lammhüftli (IRL/NZL) an Rosmarinjus mit Röstikroketten und geschmolzene Peperoni	CHF	28.00
Fisch	Sesam-Zander (PL/RU) auf Sommersalat mit Rosmarinkartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt auf Ofengemüse an Rahmsauce	CHF	24.00
Dessert	Himbeersorbet mit Prosecco	CHF	7.50

Mittwoch, 29. Juli 2026

Vorspeisen	Geröstete Griesssuppe oder gemischter Salat		
Fleisch	Pouletgeschnetzeltes an Mango-Chilisauce Basmatireis und asiatisches Sommergemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (EE) mit Mandelbutter und Tomatenwürfel Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Bunter Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark	CHF	24.00
Dessert	Frische Erdbeeren mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 30. Juli 2026

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Fideli oder Gurkensalat mit Dill		
Fleisch	Kalter Roastbeefteller mit Sauce Tartar Bratkartoffeln und Salatbouquet	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (CH/IT) mit Petersilien und Kapern Camargue Reis und Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti an leichter Zitronensauce mit Gemüsewürfel und Fetakäse	CHF	24.00
Dessert	Schokoladen Cake	CHF	6.00

Freitag, 31. Juli 2026

Vorspeise	Asiatische Gemüsesuppe oder Kohlrabisalat mit Schnittlauch		
Fleisch	"Chicken Wings" (marinierte Pouletflügeli) mit Joghurt Dip Country Cuts und Coleslaw Salat (Krautsalat)	CHF	28.00
Fisch	Gebackenes Eglifilets (D) mit Mayonnaise Salzkartoffeln und Erbsen	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und geraffelte Rüebliwähe mit Hüttenkäse	CHF	15.00
Dessert	Glace Duo mit Rahm	CHF	6.00

Samstag, 1. August 2026

Suppe	Tomatencremesuppe mit Sauerrahm	CHF	6.00
Vorspeisen	Geräucherte Forellenfiletstreifen mit würzigem Karotten-Couscous und Wasabi-Buttermilchcreme	CHF	15.00
Fleisch	Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Champignons Rösti und buntem Gemüse	CHF	38.00
Fisch	Gebratenes Bremgartner Saiblingsfilet (CH) auf Ratatouille mit Kartoffelgnocchi	CHF	34.00
Vegi	Äpler Magronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	CHF	24.00
Dessert	1. August Variation (Vanillehalbgefrorenes, Erdbeer-Shot & Beeren)	CHF	9.50

Sonntag, 2. August 2026

Suppe	Riesling-Schaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen	CHF	6.00
Vorspeise	Avocado-Tomaten Salat mit Rauchlachs (NO) und kleinem Brioche	CHF	15.00
Fleisch	Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Zitronengarnitur Pommes frites und halbe mit Erbsen gefüllte Tomate	CHF	38.00
Fisch	Rotzungenfilet (NL) "Prince Murat" mit Wildreis und Artischocken	CHF	34.00
Vegi	"Mah Meh" indonesisches Nudelgericht mit Gemüse-, Quorn- und Flädli-Streifen garniert	CHF	24.00
Dessert	Coupe Romanoff	CHF	9.50

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

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Chasselas, Landolt Weine pro dl	CHF	6.00
Rot	Valduero Cosecha, Ribera del Duero pro dl	CHF	6.50

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