

**Montag, 4. August 2025**

Vorspeisen	Brunnenkresse Creme oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsadrio an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock und Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebrautes Forellenfilet (IT) mit Kapern und Oliven Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Kichererbsen-Curry mit verschiedenen Gemüsen	CHF	24.00
Dessert	Bananenfrappé	CHF	6.00

**Dienstag, 5. August 2025**

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Teigwaren oder Chinakohl mit gebratenen Speckwürfel	CHF	5.50
Fleisch	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone Pommes frites und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebrautes Wolfsbarschfilet (TR) mit Currybutter schwarzem Reis und Lattich-Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Tikka Masala Curry mit Blumenkohl, Zwiebeln, Cashewnüssen Joghurt und Basmatireis	CHF	24.00
Dessert	Panna Cotta mit Erdbeersauce	CHF	6.00

**Mittwoch, 6. August 2025**

Vorspeisen	Gerstensuppe mit Speckwürfelchen oder Kopfsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse und Schmelztomaten	CHF	26.00
Fisch	Crevetten (VN) "sweet n' sour" mit Peperoni, Cashew-Nüssen Frühlingszwiebeln und Jasmin Reis	CHF	30.00
Vegi	Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Sauce hollandaise	CHF	24.00
Dessert	Zitronen Cake	CHF	4.50

**Donnerstag, 7. August 2025**

Vorspeisen	Gemüsecremesuppe mit Croûtons oder Hüttenkäse mit kleinem Gemüse	CHF	5.50
Fleisch	Grünes Thaicurry mit Pouletwürfel Jasminreis und asiatischem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Lachsschnitte (NO) auf Rahmlauch mit Kartoffelperlen	CHF	30.00
Vegi	Gemüse Burger mit Tomaten, Gurken, Käse & Pommes allumettes	CHF	24.00
Dessert	Caramel Joghurtcreme	CHF	6.00

## Freitag, 8. August 2025

Vorspeisen	Hafer-Lauchsuppe oder kleiner italienischer Brotsalat	CHF	5.50
Fleisch	Schweins Saltimbocca an Madeira Jus mit Safran-Risotto und zweifarbige Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenfilet (FAO27) an Tomaten-Thon Sauce Nudeln und Erbsen	CHF	30.00
Wähe	Rhabarber- und Kartoffel-Broccoli-Wähe	CHF	15.00
Dessert	Coupe Dänemark	CHF	6.00

## Samstag, 9. August 2025

Vorspeisen	Spinatcremesuppe oder Blattsalat mit Cherry Tomaten	CHF	5.50
Fleisch	Lamm-Entrecôte (NZL) mit Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln und Rahmkohlrabi	CHF	28.00
Fisch	Egliknusperli mit Zitrone und Sauce Tartar (PL/RU) Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	30.00
Vegi	Kartoffel-Knödel mit Weizengriess, Schmortomaten und Brösel	CHF	24.00
Dessert	Nussgipfel	CHF	4.00

## Sonntag, 10. August 2025

Suppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen und Gemüsewürfelchen	CHF	6.00
Vorspeise	Rauchlachsrose (NO) mit Meerrettich-Schaum, kleinem Salat und Kapernäpfel	CHF	15.00
Fleisch	Rindsfiletmedaillon mit Eierschwämmchen Sauce Röstikroketten und grünen Bohnen	CHF	42.00
Fisch	Rosa gebratener Thunfisch (FAO71) auf Pesto-Spaghettini und gelben Zucchini	CHF	34.00
Vegi	Walliser Cholera-Kuchen mit Äpfeln, Lauch, Kartoffeln & Bergkäse	CHF	24.00
Dessert	Erdbeertörtchen mit Glace	CHF	11.50

### Unsere Wein-Empfehlung:

<b>Weiss</b>	<b>Mythos, Landolt Weine pro 10cl</b>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>
<b>Rot</b>	<b>Ripasso Valpolicella pro 10cl</b>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>

### 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