

MENUPLAN WOCHE 32 / 3. bis 9. August 2026

Montag, 3. August 2026

Vorspeise	Brunnenkressesuppe oder Butterbohnsensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Rindsschmorbraten mit Käsepolenta und geschmorten Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (RU/EE) mit Kapern und Oliven Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Kichererbsen Curry mit verschiedenen Gemüsen	CHF	24.00
Dessert	Himbeerplunder	CHF	6.00

Dienstag, 4. August 2026

Vorspeise	Kartoffel- Lauchsuppe oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Poulet Cordon Bleu mit Zitrone, Pommes frites und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (EE) mit Currybutter, rotem Reis und Lattich Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Sauce hollandaise und Salzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Panna Cotta mit Erdbeersauce	CHF	6.00

Mittwoch, 5. August 2026

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Eierfäden oder Blattsalat mit Kernen und Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (ZA) mit Gemüse-Risotto und Kartoffelstroh	CHF	30.00
Vegi	Gefüllte Teigwaren mit Tomatensauce und Romanesco	CHF	24.00
Dessert	Zitronencake	CHF	6.00

Donnerstag, 6. August 2026

Vorspeisen	Gemüsecremesuppe mit Croûtons oder Hüttenkäse mit kleinem Gemüse	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Nudeln und grünen Bohnen	CHF	26.00
Fisch	Pochierte Lachsschnitte (NO) auf Rahmlauch mit Kartoffelperlen	CHF	30.00
Vegi	Gemüse Burger mit Tomaten, Gurken, Käse und Streichholzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Caramel-Joghurtcreme mit Birnenwürfel	CHF	6.00

Freitag, 7. August 2026

Vorspeise	Hafer-Lauchsuppe oder kleiner italienischer Brotsalat	CHF	5.50
Fleisch	Schweins Saltimbocca an Madeirajus mit Safran-Risotto und zweifarbigen Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenfilet (NL) an Tomaten-Thonsauce Nudeln und Blattspinat	CHF	30.00
Wähe	Aprikosen- und Sommer-Gemüsegähe	CHF	15.00
Dessert	Sorbet mit GÜgs	CHF	7.50

Samstag, 8. August 2026

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Gemüsebrûnoise oder Knollensellerie Salat mit Baumnusskernen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinskotelett "Café de Paris" mit Müscheli-Teigwaren und Erbsli mit Rüebli	CHF	28.00
Fisch	Frittierte Calamari Ringe (ES) mit geräucherter Paprika-Mayonnaise auf buntem Salatteller	CHF	30.00
Vegi	Gemüse-Tortelloni mit Salbeibutter, Artischocken und Zucchetti	CHF	24.00
Dessert	Apfel Streuselkuchen mit Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 9. August 2026

Vorspeisen	Süssmaissuppe	CHF	6.00
	Kichererbsen Brätling mit fruchtiger Tomatensalsa & Gartenkresse	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Sauce béarnaise Würfelkartoffeln und Kohlrabi mit Petersilien	CHF	42.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT/CH) mit Kräutervinaigrette auf Blumenkohlpüree und Gnocchi romain (Griess-Gnocchi)	CHF	34.00
Vegi	Penne mit Pesto Rosso und gebratenem Gemüse	CHF	24.00
Dessert	"Coupe Maison" (Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace)	CHF	9.50

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

Weiss	Grüner Veltliner, Riet Achleiten pro dl	CHF	6.00
Rot	Ripasso, Valpolicella 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