

MENÜPLAN WOCHE 37/ 7. bis 13. September 2026

Montag, 7. September 2026

Vorspeise	Rote Bohnensuppe mit Liebstöckel oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Lammvoressen (IRL/NZL) mit Käsepolenta und Rosenkohl	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Eglifilets "Zuger Art" (EE) mit rotem Reis und Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Kürbis-Gnocchi auf Rahmspinat mit Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Läckerli Mousse mit frischer Mango	CHF	6.00

Dienstag, 8. September 2026

Vorspeise	Blumenkohlsuppe mit Majoran oder Gurkensalat mit Dill	CHF	5.50
Fleisch	Hacktätschli (vom Rind und Schwein) mit Spätzli und Lauchgemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Crevetten (VN) an leichter roter Currysauce, auf Hülsenfrüchteragout und wildem Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Tortillas mit Feta und Gemüse gefüllt und Sauerrahm serviert	CHF	24.00
Dessert	Lebkuchen mit Vanillerahm	CHF	6.00

Mittwoch, 9. September 2026

Vorspeisen	Gemüsbouillon mit Eierstich oder gemischter Salat mit Croûtons	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Karotten	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Forellenfilet (IT) an Zitronen-, Orangen- Buttersauce mit Basmati Reis und Pak Choi	CHF	30.00
Vegi	Käse-Hörnli mit Zwiebelschweitze und Apfelmus	CHF	24.00
Dessert	Schwarzwälder Glace-Cake	CHF	6.00

Donnerstag, 10. September 2026

Vorspeisen	Petersilienwurzelsuppe oder Maissalat mit Peperoni und Curry	CHF	5.50
Fleisch	Hirschgeschnetzeltes (A) an Preiselbeersauce mit Schupfnudeln und Rotkraut	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Rotzungenfilet (IS) mit Oliven Würfelkartoffeln und Kefen	CHF	30.00
Vegi	Falafel Schnitzel mit Kräuter-Tomatensalat und Quark-Dip	CHF	24.00
Dessert	Frischer Fruchtsalat	CHF	6.00

Freitag, 11. September 2026

Vorspeise	Fenchelsuppe mit glasiertem Granny Smith Apfel oder Blattsalat mit Nüssen	CHF	5.50
Fleisch	Poulet Frikassee an Estragonsauce mit Mischreis und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Confiertes Saiblingsfilet (IS) im Rotweinbutter mit Gerste und Lauch	CHF	30.00
Wähe	Apfel- und Lauch-Speckwähe	CHF	15.00
Dessert	Caramelcreme mit Birne	CHF	6.00

Samstag, 12. September 2026

Vorspeisen	Fleischbouillon mit Griessklösschen oder Bohnensalat mit Kerbel	CHF	5.50
Fleisch	Schüfeli vom Schwein mit Dampfkartoffeln und Sauerkraut	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (CN) im Ei gebraten auf Kräuterrisotto und Cherry-Tomaten	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Gemüsebolognese und Reibkäse	CHF	24.00
Dessert	Apfeljalousie mit Vanillesauce	CHF	6.00

Sonntag, 13. September 2026

Vorspeisen	Karottensuppe mit Ingwer	CHF	6.00
	Rindstatar mit Senfkörner, Mango Chutney und Oliven Ciabatta	CHF	15.00
Fleisch	Kalbssteak an Morchelsauce mit Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	42.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (TR) mit Basilikum-Öl auf Kürbispüree und Randen-Gnocchi	CHF	34.00
Vegi	Kichererbsencurry mit Gemüse und frittiertem Kräuterseitling	CHF	24.00
Dessert	Zuger Kirschtorte	CHF	9.50

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

Unsere Wein-Empfehlung:

Sauser	Ramseier Sauser 2dl	CHF	7.50
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