

Montag, 27. Oktober 2025

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Käseschnitten oder Randen Salat an Senfdressing	CHF	5.50
Fleisch	Schweins-Piccata "Milanese" mit Schinken- und Champignons-Garnitur, Tomatenspaghetti und Broccoli Röschen	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Beurre Noisette Kräuterkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce und Gemüsesalat	CHF	24.00
Dessert	Zitronenkuchen mit frischen Früchten	CHF	6.00

Dienstag, 28. Oktober 2025

Vorspeise	Selleriesuppe mit glasierten Marroni oder Nüsslisalat mit Speck und Petersilien	CHF	5.50
Fleisch	Pouletbrust an Paprikasauce mit Weissweinsrisotto und Butterbohnen	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Rotzungenfilet (IS) auf Venere Reis mit Erbsenschaum und Kürbis	CHF	30.00
Vegi	G'Schwellti mit Appenzeller, Tilsiter, Brie, Tête de Moine & Butter	CHF	24.00
Dessert	Süssmostcreme mit Apfelschnitzen und Gebäck	CHF	6.00

Mittwoch, 29. Oktober 2025

Vorspeisen	Miso Suppe mit Edamame (japanische Suppe) oder weisser Kabissalat mit Kümmel	CHF	5.50
Fleisch	Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) an Safran-Zitronensauce mit Polenta und Mangold	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti "aglio, olio e peperoncini"	CHF	24.00
Dessert	Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF	7.50

Donnerstag, 30. Oktober 2025

Vorspeisen	Kokos-Ingwersuppe mit Kichererbsen oder Karottensalat mit Honig	CHF	5.50
Fleisch	Rindsvoressen "Jäger Art" mit Pilzen und Silberzwiebeln Spätzli und Rosenkohl	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Lachsschnitzel (NO) mit Kräutern Wildreis-Mix und grünen Bohnen	CHF	30.00
Vegi	Rösti Taschen auf Ratatouille mit Kräuter-Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Himbeer-Vanille-Plunder	CHF	4.50

Freitag, 31. Oktober 2025

Vorspeise	Rindsbouillon mit Flädli oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsgeschnetzeltes an Honig-Sojasauce mit Mie-Nudeln und Gemüsestäbchen	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Egliknusperli (RU/PL) mit Sauce Tartar Dampfkartoffeln und Rahmspinat	CHF	30.00
Wähe	Aprikosenwähe und Gemüse-Appenzeller-Käsekuchen	CHF	15.00
Dessert	Zitronensorbet mit Schuss	CHF	7.50

Samstag, 1. November 2025

Vorspeisen	Pastinaken-Apfelsuppe oder Blattsalat mit sautierten Pilzen	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsadrio an Bratenjus mit Pommes frites und Tomate Provençales	CHF	28.00
Fisch	Im Weisswein gedämpftes St. Petersfischfilet (CN) mit Kartoffelwürfel und Gemüsestreifen	CHF	30.00
Vegi	Kürbis-Risotto mit Parmesansplitter	CHF	24.00
Dessert	Vermicelles mit Rahm und Meringue	CHF	6.00

Sonntag, 2. November 2025

Suppe	Rindsbouillon mit Mark	CHF	6.00
Vorspeise	Geräucherter Wildschweinschinken mit Nüsslisalat & frischen Feigen	CHF	15.00
Fleisch	Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Peperoni Streifen, Sauerrahm Trockenreis und Gemüsebouquet	CHF	42.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (TR) mit Beurre blanc römischen Griess-Gnocchi und Cocobohnen	CHF	34.00
Vegi	Linsen-Bällchen auf gebratenem Blumenkohl mit Sauce Tartar	CHF	24.00
Dessert	Kürbiskuchen mit Sauerrahmglace	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro dl	CHF	6.00
Sauser	"Suuser Ziit" pro dl	CHF	3.00

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

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