

MENÜPLAN WOCHE 44 / 26. Oktober bis 01. November 2026

Montag, 26. Oktober 2026

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Backerbsen oder Blattsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Geschmorte Rinderbrust an BBQ-Sauce mit Bramata Polenta und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Crevetten (VN) in Knoblauchöl auf Tomatenspaghetti	CHF	30.00
Vegi	Hausgemachte Spätzli mit Kürbis, Rosenkohl und Rotkraut	CHF	24.00
Dessert	Birnensorbet Williams	CHF	7.50

Dienstag, 27. Oktober 2026

Vorspeise	Gelberbsensuppe mit Schnittlauch oder Blattsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Saltimbocca vom Schwein mit breiten Nudeln und Wirsing-Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Mandeln auf Kefen und Sojasprossen serviert mit Lyoner Kartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Mediterran gefüllte Cannelloni mit Tomatensauce	CHF	24.00
Dessert	Vanillecreme mit Sauerkirschen	CHF	6.00

Mittwoch, 28. Oktober 2026

Vorspeisen	Gemüsepureesuppe oder Randensalat mit Meaux Senf	CHF	5.50
Fleisch	"Chicken Tikka Masala" indisches Poulet Curry mit Basmati Reis und Edamame	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenfilet (IS) im Blätterteig an Weissweinsauce mit Schnittlauch und Gemüse-Allerlei	CHF	30.00
Vegi	Tomatenstrudel mit Kräuter-Sauerrahm auf Würfelgemüse	CHF	24.00
Dessert	Zimtkuchen mit Zwetschgenkompott	CHF	6.00

Donnerstag, 29. Oktober 2026

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Fideli oder Chinakohl mit Orangenfilets & Datteln	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti und Bohnenbündeli mit Speck	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) auf asiatischen Reismudeln mit gebratenem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Rotweinrisotto mit Stangensellerie und Parmesan	CHF	24.00
Dessert	Zweifarbige Schokoladenmousse mit Granatapfelkernen	CHF	6.00

Freitag, 30. Oktober 2026

Vorspeise	Süssmaissuppe mit Popcorn oder Rettichsalat	CHF	5.50
Fleisch	Geschmorte Kaninchenroulade (H) mit Couscous, Minze und gebratenen Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfischfilet (CN) in Zitronen-Pfeffer-Panade mit Mascarpone Ebly und Romanesco	CHF	30.00
Wähe	Birnenwähe und Käsekuchen (ohne Zwiebeln)	CHF	15.00
Dessert	Zwetschgenparfait mit Zimt	CHF	7.50

Samstag, 31. Oktober 2026

Vorspeisen	Maroni-Suppe mit Lebkuchen oder Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Trauben	CHF	5.50
Fleisch	Szegediner Rindsgulasch im Sauerkraut gekocht mit Spätzli	CHF	28.00
Fisch	Egliknusperli im Teig (RU/PL) mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	CHF	30.00
Vegi	Teigwarengratin mit Gemüse und Kräutern	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat mit Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 1. November 2026

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Steinpilzklösschen	CHF	6.00
	Tomatenmousse mit Basilikum und Salat	CHF	12.00
Fleisch	Schweinsfilet Medaillon mit Calvados-Sauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF	38.00
Fisch	Gedämpftes Zanderfilet (ZA) auf Zitronenrisotto mit Broccoliröschen	CHF	34.00
Vegi	Auberginen Piccata auf Tomatenspaghetti mit geschmortem Trevisano	CHF	24.00
Dessert	Cheese-Cake mit Mango Passionsfrucht	CHF	9.50

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

Unsere Wein-Empfehlung:

Sauser	Ramseier Sauser 2 dl	CHF	7.50
Rot	Valduero Cosecha, Ribera del Duero pro dl	CHF	4.50

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