

Montag, 3. November 2025

|           |                                                                                       |     |       |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Vorspeise | Brunnenkresse Cremesuppe oder Karottensalat mit Orangen                               | CHF | 5.50  |
| Fleisch   | Appenzeller Siedwurst mit Chäshörnli an Zwiebelschwitze<br>Apfelmus                   | CHF | 28.00 |
| Fisch     | Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Kapern und Oliven<br>Salzkartoffeln und Blattspinat | CHF | 30.00 |
| Vegi      | Kichererbsen-Curry mit verschiedenen Gemüsen                                          | CHF | 24.00 |
| Dessert   | Zwetschgenkompott mit Zimt und Vanilleglace                                           | CHF | 6.00  |

Dienstag, 4. November 2025

|           |                                                                                                    |     |       |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Vorspeise | Gemüsebouillon mit Teigwaren oder Chinakohl mit Sesam                                              | CHF | 5.50  |
| Fleisch   | Pouletcordon bleu mit Zitrone<br>Pommes frites und Broccoli                                        | CHF | 28.00 |
| Fisch     | Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) mit Currybutter,<br>Schwarzer Reis und Lattich-Gemüse             | CHF | 30.00 |
| Vegi      | Wild-Beilagen Teller: Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl<br>und Waldpilzsauce und Mirza Apfel | CHF | 24.00 |
| Dessert   | Panna Cotta mit Erdbeersauce                                                                       | CHF | 6.00  |

Mittwoch, 5. November 2025

|            |                                                                            |     |       |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Vorspeisen | Gemüsecremesuppe mit Croûtons oder Hüttenkäse<br>mit kleinen Gemüsen       | CHF | 5.50  |
| Fleisch    | Wildgeschnetzeltes an Preiselbeersauce<br>mit Käsepolenta und Kürbisgemüse | CHF | 28.00 |
| Fisch      | Pochierte Lachsschnitte (NO)<br>auf Rahmlauch mit Kartoffelperlen          | CHF | 30.00 |
| Vegi       | Gemüse Burger mit Tomaten, Gurken, Käse & Pommes allumettes                | CHF | 24.00 |
| Dessert    | Caramel Joghurt Creme                                                      | CHF | 6.00  |

Donnerstag, 6. November 2025

|            |                                                                                                             |     |       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Vorspeisen | Gerstensuppe mit Speckwürfelchen oder Kopfsalat mit Radieschen                                              | CHF | 5.50  |
| Fleisch    | Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibkäse<br>und Schmelztomaten                                             | CHF | 26.00 |
| Fisch      | Crevetten (VN) "sweet n' sour" mit Peperoni, Cashew Nüssen<br>Cipolotti (Frühlingszwiebeln) und Jasmin Reis | CHF | 30.00 |
| Vegi       | Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Salzkartoffeln & Sauce hollandaise                                        | CHF | 24.00 |
| Dessert    | Zitronen Cake                                                                                               | CHF | 6.00  |

### Freitag, 7. November 2025

|           |                                                                                      |     |       |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Vorspeise | Hafer-Lauchsuppe oder kleiner italienischer Brotsalat                                | CHF | 5.50  |
| Fleisch   | Schweins Saltimbocca an Madeira Jus<br>mit Safran-Risotto und zweifarbiges Zucchetti | CHF | 28.00 |
| Fisch     | Egliknusperli mit Zitrone und Kräuter-Quark (PL/RU)<br>Salzkartoffeln und Rahmspinat | CHF | 30.00 |
| Wähe      | Rhabarber- und Kartoffel-Broccoli-Wähe                                               | CHF | 15.00 |
| Dessert   | Hausgemachter Vanille-Schokoladen Cheese Cake                                        | CHF | 6.00  |

### Samstag, 8. November 2025

|            |                                                                                    |     |       |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Vorspeisen | Spinatcremesuppe oder Blattsalat mit Kernen und Cherry Tomaten                     | CHF | 5.50  |
| Fleisch    | Lammvoressen an Kräutersauce<br>Rosmarinkartoffeln und Rahmkohlrabi                | CHF | 28.00 |
| Fisch      | Gedämpftes Rotzungenfilet (NL) an Tomaten-Thon Sauce<br>mit Nudeln und Erbsen      | CHF | 30.00 |
| Vegi       | Polenta mit Kürbis-, Federkohl-, Haselnüssen und<br>Eierschwämmchen an Kräuterrahm | CHF | 24.00 |
| Dessert    | Kleiner Eiskaffee                                                                  | CHF | 6.00  |

### Sonntag, 9. November 2025

|           |                                                                                         |     |       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Suppe     | Rindsbouillon mit Backerbsen und Gemüsewürfelchen                                       | CHF | 6.00  |
| Vorspeise | Rauchlachsrose (NO) mit Meerrettich-Schaum, kleinem Salat<br>und Kapernäpfel            | CHF | 15.00 |
| Fleisch   | Kalbfleischgeschnetzeltes an Waldpilz-Rahmsauce<br>mit breiten Nudeln und grünen Bohnen | CHF | 38.00 |
| Fisch     | Gebratener Heilbutt (NL) mit Kartoffel-Kürbisschtopf,<br>Zitronensauce und Nussmischung | CHF | 34.00 |
| Vegi      | Kartoffel-Knödel mit Weizengriess, Schmortomaten und Brösel                             | CHF | 24.00 |
| Dessert   | Coupe Nesselrode                                                                        |     | 9.50  |

### Unsere Wein-Empfehlung:

|              |                                             |            |             |
|--------------|---------------------------------------------|------------|-------------|
| <b>Weiss</b> | <b>Mythos Landolt Weine pro dl</b>          | <b>CHF</b> | <b>6.00</b> |
| <b>Rot</b>   | <b>Vieilles Vignes de la Jasse 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. Brot & Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Betreffend allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich inkl. MwSt