

MENÜPLAN WOCHE 45/ 02. bis 08. November 2026

Montag, 2. November 2026

Vorspeise	Selleriesuppe oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Pouletspiess Satay mit Erdnussbuttersauce Basmatireis und asiatischem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (CN) an Limonensauce mit Salzkartoffeln und Randen	CHF	30.00
Vegi	Pastinaken-Süßkartoffeleintopf mit Belugalinsen und Kokosmilch	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte	CHF	6.00

Dienstag, 3. November 2026

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Fideli oder Randensalat mit frischem Meerrettich	CHF	5.50
Fleisch	Hirschpfeffer (A/D) "Jäger Art" mit Silberzwiebeln, Speck & Brotcroûtons Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet mit Kapern und Oliven auf Eierschwämmchen- Risotto und Cherrytomaten	CHF	30.00
Vegi	Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Grana Padano Splitter	CHF	24.00
Dessert	Vermicelles mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 4. November 2026

Vorspeisen	Kohlrabisuppe oder gemischter Salat	CHF	5.50
Fleisch	Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Schwarzwurzeln	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Saiblingsfilet (IS) an roter Currysauce, mit Nudeln und Rosenkohl	CHF	30.00
Vegi	Indisches Spinatcurry mit Palak Paneer und Naam Brot serviert	CHF	24.00
Dessert	Vanillecreme mit Pfirsich	CHF	6.00

Donnerstag, 5. November 2026

Vorspeisen	Champignons Cremesuppe oder Rotkabissalat mit Honig	CHF	5.50
Fleisch	Schweinshaxe in Biersauce mit Käsepolenta und Blumenkohl	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Lachsschnitzel (NO) auf Randen-Couscous und gebackenem Kürbis	CHF	30.00
Vegi	Rösti mit 2 Spiegelei und Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerglace mit hausgemachtem Butter S	CHF	6.00

Freitag, 6. November 2026

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Flädli oder Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	5.50
Fleisch	Lamm-Entrecôte (IRL/NZL) in Nusskruste mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Forellenfilet (IT) mit Dillsauce Pilaw Reis und Wirsing-Köpfchen	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen	CHF	15.00
Dessert	Gebrannte Creme	CHF	6.00

Samstag, 7. November 2026

Vorspeisen	Gerstensuppe oder Gurkensalat mit Dill	CHF	5.50
Fleisch	Weisses Kalbs-Blanquette mit Pilaw Reis und Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Eglifilets (EE) mit Eierschwämmchen, Kürbisgnocchi und gebratenem Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Frühlingsrollen mit süssaurer Sauce und asiatischem Gemüsesalat	CHF	24.00
Dessert	Kürbiskuchen mit karamellisierten Baumnüssen	CHF	6.00

Sonntag, 8. November 2026

Vorspeisen	Blumenkohlcremesuppe	CHF	6.00
	Crevetten-Cocktail mit Avocadostreifen	CHF	15.00
Fleisch	"Boeuf Stroganoff" mit Champignons, Essiggurken Zwiebeln und Rahm serviert mit breiten Nudeln und Broccoliröschen	CHF	42.00
Fisch	Im Kräutersud pochierter St. Petersfisch (CN) mit Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	38.00
Vegi	Tortilla-Roulade mit Kichererbsen Püree, Randen, Gemüsestreifen und Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	9.50

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

Unsere Wein-Empfehlung:

Rose	Mythos Rosé, Landolt Weine pro dl	CHF	6.00
Rot	Himmelsleiterli, Schitenberger Landolt Weine 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