

MENÜPLAN WOCHE 5 / 26. Januar bis 01. Februar 2026

Montag, 26. Januar 2026

Vorspeise	Geflügelcremesuppe oder Nüsslisalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Schweins-Piccata "Milanese" mit Champignons & Schinkenstreifen auf Tomatenspaghetti	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Eglifilets "Müllerinnen Art" mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Gemüse-Capuns gratiniert mit Beurre blanc und Käse	CHF	24.00
Dessert	Linzertorte	CHF	6.00

Dienstag, 27. Januar 2026

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Tomatensalat mit Basilikum	CHF	5.50
Fleisch	Pouletbrust an BBQ Sauce mit Pommes frites und Peperonata	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Schollenfilet (IS) mit Chimichurri Sauce auf farbigen Linsen mit Gemüsestreifen	CHF	30.00
Vegi	Rotweinrisotto mit Lauch und gehobeltem Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Halbgefrorenes mit Haselnüssen und Rotweinbirne	CHF	6.00

Mittwoch, 28. Januar 2026

Vorspeisen	Griesssuppe "Leopold" mit Kopfsalatstreifen oder Gemüsesalat	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsleberschnitte mit Apfel und frittierten Zwiebelringen Röstkroketten und Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Kabeljaufillet "Royal" mit Tomaten-Basilikumragout Nudeln, Shiitake Pilzen und Erbsen	CHF	30.00
Vegi	Steinpilz-Tortelloni an Weissweinsauce mit Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Vanillecreme mit Pfirsich	CHF	6.00

Donnerstag, 29. Januar 2026

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Flädli oder Blattsalat mit Schnittlauch	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Risotto mit Grano Padano und bunten Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (TR) an Kapernsauce mit Kartoffelkugeln und Randengemüse	CHF	30.00
Vegi	Focaccia Pinsa mit Tomaten, Mozzarella und Oliven	CHF	24.00
Dessert	Schwarzwäldertorte	CHF	6.00

Freitag, 30. Januar 2026

Vorspeise	Rosenkohlsuppe mit Croûtons oder Kabissalat mit Speckwürfel	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsbratwurst mit Senf Salzkartoffeln und Sauerkraut	CHF	26.00
Fisch	Gebratene Lachstranche (NO) mit Ananas-Sellerie-Salsa auf Karotten-Couscous mit Federkohl	CHF	30.00
Wähe	Aprikosen- und Käse-Kartoffel-Thymianwähre	CHF	15.00
Dessert	Gebrannte Creme mit karamellisierten Baumnüssen	CHF	6.00

Samstag, 31. Januar 2026

Vorspeisen	Schwarzwurzelsuppe mit Kerbel oder kleiner gemischter Salat	CHF	5.50
Fleisch	"Riz Casimir" mit Pouletgeschnetzeltem an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (CA) im Haselnussmantel auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelkugeln	CHF	30.00
Vegi	Spanische Tortillas mit Kartoffeln und Tomatencoulis	CHF	24.00
Dessert	Cheese Cake mit Mango-Ananassalat	CHF	6.00

Sonntag, 1. Februar 2026

Suppe	Hühnerbouillon mit "Diablotines"	CHF	6.00
Vorspeise	Rindstatar mit Brioche, Kapernäpfel und Mango Chutney	CHF	15.00
Fleisch	Ossobuco "Cremolata" (Kalbshaxen) mit Polenta und glasierten Karotten	CHF	38.00
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (PL) mit Safransauce, Weissweinrisotto und Zucchetti	CHF	34.00
Vegi	Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut und Röstzwiebeln	CHF	24.00
Dessert	Parfait Glace Grand Marnier mit Orangenfilet und Cantucci	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro 10 cl	CHF	6.00
Rot	Amarone della Valpolicella pro 10 cl	CHF	9.50

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