

MENÜPLAN WOCHE 51 / 15. bis 21. Dezember 2025

Montag, 15. Dezember 2025

Vorspeise	Brunnenkresse Creme oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Rindsschmorbraten an Kräutersauce mit Käsepolenta und geschmorten Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Kapern und Oliven Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Kichererbsen-Curry mit verschiedenen Gemüsen	CHF	24.00
Dessert	Apfeljalousie mit Vanillesauce	CHF	6.00

Dienstag, 16. Dezember 2025

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Teigwaren oder Chinakohl mit Kernen	CHF	5.50
Fleisch	Pouletcordon bleu mit Zitrone Pommes frites und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) mit Currybutter schwarzem Reis und Lattich-Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Gemüse Burger mit Tomaten, Gurken, Käse und Essig-Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Panna Cotta mit Mangosauce	CHF	6.00

Mittwoch, 17. Dezember 2025

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

Donnerstag, 18. Dezember 2025

Vorspeisen	Gemüsecremesuppe mit Croûtons oder Hüttenkäse mit kleinen Gemüsen	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Nudeln und Rosenkohl	CHF	26.00
Fisch	Pochierte Lachsschnitte (NO) mit Zitrone auf Rahmlauch und Kartoffel-Kräuterperlen	CHF	30.00
Vegi	Gefüllte Teigwaren mit Tomatensauce und Broccoli Röschen	CHF	24.00
Dessert	Lebkuchenmousse garniert mit Mandarinenschnitze	CHF	6.00

Freitag, 19. Dezember 2025

Vorspeise	Hafer-Lauchsuppe oder kleiner italienischer Brotsalat	CHF	5.50
Fleisch	Schweins Saltimbocca an Madeira Jus mit Safran-Risotto und zweifarbige Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenfilet (IS) an Tomaten-Thon Sauce Nudeln und Erbsen	CHF	30.00
Wähe	Geraffelte Apfel- und Wintergemüsewähre	CHF	15.00
Dessert	Kleiner Bananensplit	CHF	6.00

Samstag, 20. Dezember 2025

Vorspeisen	Spinatcremesuppe oder Blattsalat mit Kernen und Cherry Tomaten	CHF	5.50
Fleisch	Lamm-Entrecote (NZL) mit Kräuterkruste mit Bulgur Taler und Rahmkohlrabi	CHF	28.00
Fisch	Egliknusperli mit Zitrone und Kräuter-Quark (PL/RU) Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Kartoffel-Knödel mit Weizengriess, Schmortomaten und Brösel	CHF	24.00
Dessert	Nussgipfel	CHF	6.00

Sonntag, 21. Dezember 2025

Suppe	Rindsbouillon mit Backerbsen und Gemüsewürfelchen	CHF	6.00
Vorspeise	Rauchlachsrose (NO) mit Meerrettich-Schaum, kleinem Salat und Kapernäpfel	CHF	15.00
Fleisch	Kalbfleischgeschnetzeltes mit Eierschwämmchen Sauce Rösti und grünen Bohnen	CHF	38.00
Fisch	Miesmuscheln (E/F) im Weissweinsud mit Kräutern kleinem Gemüse und Knoblauchbrot	CHF	34.00
Vegi	Linsen-Kroketten auf Rahmlauch und Kartoffelstroh	CHF	24.00
Dessert	Parfait Glace au Grand Marnier garniert	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro dl	CHF	6.00
Rot	Amarone della Valpolicella pro dl	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