

MENÜPLAN WOCHE 6 / 02. Februar bis 08. Februar 2026

Montag, 2. Februar 2026

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Knoblauchcroûtons oder Karottensalat	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Hackbraten an Rosmarin Jus mit Hörnli und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Kabeljaufielt an Buttersauce (IS) mit blauen Kartoffeln und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Bunte Gemüseomelette mit Kräuter-Vinaigrette	CHF	24.00
Dessert	Apfel-Jalousie mit Schokoladensauce	CHF	6.00

Dienstag, 3. Februar 2026

Vorspeise	Zwiebelsuppe oder Kopfsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsbraten an Biersauce mit Kartoffelstock und Rosenkohl	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (FAO61) auf Pesto Spaghetti mit Cherry Tomaten	CHF	30.00
Vegi	Tofu "sweet and sour" mit Ananas, Peperoni und Jasminreis	CHF	24.00
Dessert	Maronimousse	CHF	6.00

Mittwoch, 4. Februar 2026

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Sherry oder dünn geschnittener Fenchelsalat	CHF	5.50
Fleisch	Rinds-Tafelspitz mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Schollenfilet (IS) an Cognacsauce mit Trockenreis und Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Ravioli mit Gorgonzolasauce und Gemüsespaghetti	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte mit Mandarinensalat	CHF	6.00

Donnerstag, 5. Februar 2026

Vorspeisen	Geflügelcremesuppe mit Käseschnitten oder Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Pouletfleisch "Tandoori" (indische Gewürzmischung) mit Chinanudeln und Shiitake Pilzen	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (PL/RU) mit Cocktailsauce Dampfkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Auberginen-Piccata auf Gemüse-Gerstenragout	CHF	24.00
Dessert	Kaffeeglace mit Rahm	CHF	6.00

Freitag, 6. Februar 2026

Vorspeise	Rindsbouillon mit Buchstaben Teigwaren oder Blattsalat	CHF	5.50
Fleisch	Lamm Entrecôte an leichter Schokoladensauce mit (IR/NZL) Kartoffelgratin und Mangold	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Lachsschnitte (NO) auf Tomaten-Risotto mit gebratenem Blumenkohl	CHF	30.00
Wähe	Beeren- und Käse-Zwiebelwähre	CHF	15.00
Dessert	Glace Duo mit Rahm	CHF	6.00

Samstag, 7. Februar 2026

Vorspeisen	Süssmaissuppe mit Popcorn oder Brotsalat mit Pilzen	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsblankett (französischer Kalbsfleisch-Eintopf an weisser Sauce) mit Spinatspätzli und buntem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratener Loup de Mer (TR) auf Polenta mit Erbsen und Kräutersalat	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti "aglio, olio e peperoncini" mit Gemüsestreifen	CHF	24.00
Dessert	Rüeblikuchen	CHF	6.00

Sonntag, 8. Februar 2026

Suppe	Gemüsesuppe Gabure mit Croutons	CHF	6.00
Vorspeise	Crevetten Cocktail mit Avocadostreifen und rotem Chicorée	CHF	15.00
Fleisch	Schweinsfiletmedaillon an Cognacrahmsauce mit Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	CHF	38.00
Fisch	Pochiertes Eglifilet (PL/RU) an Kräutersauce mit Schupfnudeln und Räben-Gemüse	CHF	34.00
Vegi	Omelette-Soufflé mit Artischocken, Käse und mariniertem Rucola	CHF	24.00
Dessert	Lauwarme Crêpes mit Caramel-Grand Marnier Sauce & Vanillerahm	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro 10 cl	CHF	6.00
Rot	Valduero Cosecha, Ribera del Duero pro 10 cl	CHF	6.50

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