



**MENÜPLAN WOCHE 29 / 13. Juli bis 19. Juli 2020**

**Montag, 13. Juli 2020**

Vorspeise	Französische Zwiebelsuppe oder Chrüsimüsi-Salat		
Fleisch	Lasagne Nordlicht mit Rindfleisch Tomaten, Gemüse und Grana Padano	CHF	22.50
Fisch	Schollenfilet (FAO27) mit Lachskern (SCO) auf Wirz Streifen und Petersilienkartoffeln	CHF	29.50
Vegi	Weisswein-Mascarpone-Risotto mit Oliven Pesto, Cherrytomaten	CHF	19.50
Dessert	Zitronenroulade	CHF	5.50

**Dienstag, 14. Juli 2020**

Vorspeise	Quinoasuppe mit Kokosmilch oder Couscous-Salat mit Kräutern		
Fleisch	Schweinsvoressen mit Erbsen, Zwiebeln und Apfelschnitz Bratkartoffeln und Zucchetti	CHF	25.50
Fisch	Pochiertes Pangasius Filet (VN) mit Rotweinsauce Wildreis und Lauchgemüse mit Pfirsich	CHF	29.50
Vegi	Maisküchlein auf Gemüseragout mit gerösteten Kürbis Kernen	CHF	19.50
Dessert	Fruchtsalat mit Maraschino	CHF	6.50

**Mittwoch, 15. Juli 2020**

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Ei oder Eisbergsalat mit Grapefruit		
Fleisch	Poulet sweet n' sour mit Peperoni, Zwiebeln, Ananas und Ingwer Jasmin Reis und Senfkohl	CHF	25.50
Fisch	Meerfisch Potpourri (FAO27/41/67/81) gebraten an Majoran-Sauce im blauen Kartoffelkranz mit Pfälzer Karotten und Kefen	CHF	30.50
Vegi	Pfannkuchen mit Kräutergemüsefüllung Alp-Käse und Rahmsauce	CHF	19.50
Dessert	"Kirschen Traum" Bayrische-Creme mit Kirschen	CHF	5.50

**Donnerstag, 16. Juli 2020**

Vorspeisen	Broccolicremesuppe mit Mandeln oder Eichblattsalat mit Kernen		
Fleisch	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Bramata Polenta und glasierten Karotten	CHF	25.50
Fisch	Rotes Forellenfilet (CH/IT) gebraten auf Erbsenpüree, Cipolotti-Tomatengemüse, Safranschaum und Strohkartoffeln	CHF	30.50
Vegi	Salatteller garniert mit Frühlingsrollen, Soja- und süssaurer Sauce	CHF	19.50
Dessert	Glace Duo mit Rahm	CHF	5.50

## Freitag, 17. Juli 2020

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Brûnoise oder Linsensalat mit Speck		
Fleisch	Kalbsgeschnetztes an einer Salbeisauce Teigwaren und Romanesco	CHF	25.50
Fisch	Pesto Spaghetti mit Sepiastreifen(FAO71), roten Zwiebeln, roten Peperoni und schwarzen Oliven	CHF	28.50
Wähe	Geraffelte Apfelwähe und Lauch-Speckwähe	CHF	15.00
Dessert	Cassata Siciliana mit Rahm	CHF	5.50

## Samstag, 18. Juli 2020

Vorspeisen	Randen Suppe mit Rahm oder roter Salanova Blattsalat mit Kräutern		
Fleisch	Fleischkäse mit Bratensauce Pommes frites und Gurken- Tomatensalat	CHF	25.50
Fisch	Zander (PL/RU/KZ) im Speck mit Rohschinken Knusper Spinat Risotto und gelbe Zucchetti	CHF	29.50
Vegi	Gebratene Kartoffelgnocchi auf Kräuter-Rahm-Tomatensauce	CHF	19.50
Dessert	Aargauer Rüepli Schnitte	CHF	4.50

## Sonntag, 19. Juli 2020

Vorspeisen	Kalte Gurkensuppe mit Noilly Prat und Tomatensalat Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico	CHF	5.50
		CHF	12.50
Fleisch	Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Peperoni und Pilzen, Pilaw-Reis und Blumenkohl polnischer Art	CHF	36.50
Fisch	Crevettencocktail (VN) mit zweifarbigen Melonen, Toast und Butter grillierten Auberginen und Artischocken	CHF	33.50
Vegi	Grana Padano Panna cotta-Köpfl auf Gemüseragout und Risotto Kugel	CHF	19.50
Dessert	Parfait Glace Grand Marnier mit Orangensalat	CHF	12.50

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

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.  
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.  
Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können  
ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.