



MENÜPLAN WOCHE 4 / 20. Januar bis 26. Januar 2020

Montag, 20. Januar 2020

Vorspeise	Selleriecremesuppe oder Duett von weiss-rottem Brüsselersalat		
Fleisch	Rindsvoressen "Grossmutter Art" mit Silberzwiebeln und Croûtons Teigwaren und Erbsli mit Rüeblì	CHF	25.50
Fisch	Meerfischstreifen im Kartoffelkranz (FA027,41,67,81) feingeschnittenes Gemüse und Basilikum-Sauce	CHF	29.50
Vegi	Pizokel mit Trüffel-Brie, Wirz und Pflaumen	CHF	19.50
Dessert	Mango Panna Cotta mit Kirschenkompott	CHF	5.50

Dienstag, 21. Januar 2020

Vorspeise	Rindsbouillon mit Backerbsen oder mariniertes Karottensalat		
Fleisch	Kalbszunge mit Kapernsauce Pilaw Reis und Romanesco	CHF	25.50
Fisch	Zanderknusperli mit Sauce Tartar und Zitrone (RU/KAZ/FA004,05) Salzkartoffeln und Rahmhack-Spinat	CHF	29.50
Vegi	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Parmesan	CHF	19.50
Dessert	Beerenwähe mit Nidel	CHF	5.50

Mittwoch, 22. Januar 2020

Vorspeisen	Blütengewächssuppe oder Eblysalat mit Gemüse-Würfelchen		
Fleisch	Schweinssteak "Arena" mit Tomaten, Ziger und Raclette überbacken auf Champignonsauce mit Röstikroketten und Rosenkohl	CHF	25.50
Fisch	Süsswasser-Sinfonie im Brickteig auf (CH,IT,PL,RU) Rahmlauchbett mit Tomatenstreifen	CHF	29.50
Vegi	Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Rührei	CHF	19.50
Dessert	Parfait-Variation mit Fruchtsauce	CHF	5.50

Donnerstag, 23. Januar 2020

Vorspeisen	Peperonicremesuppe oder Apfel-Randensalat		
Fleisch	"Suure Mocke" vom Rind mit Champignons und Kräutern Kartoffelstock und Wintergemüse	CHF	25.50
Fisch	Wolfsbarschfilet gebraten (GR/ES) mit Liebstöckel-Nudeln und Karotten	CHF	29.50
Vegi	Spinatstrudel mit Tomatenbett und Auberginen	CHF	19.50
Dessert	Schwarzwälder-Torte	CHF	4.50

Freitag, 24. Januar 2020

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen oder Endiviensalat		
Fleisch	Truthahnpiccata mit Schinken und Petersilien Tomatenspaghetti und Ofengemüse	CHF	25.50
Fisch	Pochiertes Forellenfilet mit Paprikasauce (IT) Wildreis und gedünstetem Broccoli	CHF	29.50
Wähe	Zwetschgenwähe und Appenzeller Schinkenkuchen	CHF	15.00
Dessert	Caramelköppli mit Rahm	CHF	5.50

Samstag, 25. Januar 2020

Vorspeisen	Geflügelcremesuppe mit Kerbel oder Fenchelsalat		
Fleisch	Zieglers Fleischkäse mit Jus Pommes frites und grünen Bohnen	CHF	25.50
Fisch	Dorsch Royal im Ofen gegart mit Kapern und Senfsauce Petersilienkartoffeln und Wirz (FAO27)		29.50
Vegi	Pfannkuchen mit süsssaurem Gemüse, Tofu und Shiitakepilze	CHF	19.50
Dessert	Schokoladencake	CHF	5.50

Sonntag, 26. Januar 2020

Vorspeisen	Griesssuppe Leopold und Nüsslisalat mit Entenbrust (F), getrockneten Beeren und Orangen	CHF	5.50
		CHF	14.50
Fleisch	Sinfonie vom Schweinefilet und Crevetten (VN) auf Zucchettibett mit Limonen-Nüdeli	CHF	33.50
Fisch	Seeteufel am Stück gegart im Spinatmantel (FAO27) Knoblauchkartoffeln und gelben Karotten	CHF	33.50
Vegi	Kartoffel-Romanesco-Curry mit Bananen, Kokos und Mango	CHF	19.50
Dessert	Bananensplit mit Vanilleglace, Rahm, Mandeln und Schoggisauce	CHF	8.50

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.