



**MENÜPLAN WOCHE 40 / 28. September bis 4. Oktober 2020**

**Montag, 28. September 2020**

Vorspeise	Grünkernsuppe mit Petersilien oder Rettichsalat mit Sesam		
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignon Rösti und grünen Bohnen	CHF	25.50
Fisch	Mit Soja marinierte Pangasius Würfel (VN) auf einem Glasnudel- Gemüsebett an leichter Kokos- Currysauce	CHF	29.50
Vegi	Gemüse-Quorn-Gulasch im Kartoffelpüree-Ring serviert	CHF	19.50
Dessert	Ovo Mousse	CHF	5.50

**Dienstag, 29. September 2020**

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Fideli oder roter Kopfsalat		
Fleisch	Lammvoressen (AUS/NZL/IR) mit Thymiansauce Spätzli und Rosenkohl	CHF	25.50
Fisch	Gebackene Eglifilets (FA027/04/05/DE) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	30.50
Vegi	"Spaghetti Cinque P" mit Erbsen, Tomaten, Rahm, Petersilien und Pfeffer	CHF	19.50
Dessert	Aprikosenglace mit seinem Wasser	CHF	6.50

**Mittwoch, 30. September 2020**

Vorspeisen	Basler Mehlsuppe mit Käse oder Quinoa Salat mit Zucchetti		
Fleisch	Schweinsnierstück im Ofen gegart an grober Senfsauce Kartoffelgratin mit getrockneten Birnen und Romanesco	CHF	25.50
Fisch	Pochiertes Heilbutt Filet (FA027) mit Kräuterweisswein Wildreis und Broccoli mit gehackten Haselnüssen	CHF	30.50
Vegi	Weizentortillas gefüllt mit Tex Mex Gemüse und veganem Gehacktem	CHF	19.50
Dessert	Fruchtsalat	CHF	5.50

**Donnerstag, 1. Oktober 2020**

Vorspeisen	Blumenkohlcremesuppe oder Chicoréesalat mit Orangenwürfel		
Fleisch	Hirschravioli (AT/LI) an Wildrahmsauce mit Wildschwein-Rohschinken (AT) Herbstgemüse und Maroni	CHF	25.50
Fisch	Gebratene Felchenfilet (FI/RU/FA004) an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Wirz	CHF	30.50
Vegi	Brioche mit sämigem Pilzragout, Kräutern, Gemüse und Feta	CHF	19.50
Dessert	Kokoscreme	CHF	5.50

## Freitag, 2. Oktober 2020

Vorspeise	Fleischbrühe mit Gemüsestreifen oder weisser Kabissalat		
Fleisch	"Jambalaya" kreolisches Geflügelgericht mit Poulet, Schinken und Crevetten (VN), Gemüse und Pilaw-Reis	CHF	25.50
Fisch	Rauchforellen-Filet (DK) mit Meerrettich Salzkartoffeln und Gemüsesalat	CHF	30.50
Wähe	Zwetschgenwähe und Kürbiskuchen mit Ricotta und Pinien	CHF	15.00
Dessert	Weisses Schokoladen Mousse mit Brombeeren	CHF	5.50

## Samstag, 3. Oktober 2020

Vorspeisen	Karottensuppe oder gemischter Eichblattsalat		
Fleisch	Rippli, Speck und Wienerli mit Rahmkartoffeln und Sauerkraut	CHF	25.50
Fisch	Gebratenes Goldbrassen-Filet (TR) mit Pilzen Camargue Reis und Rahmlauch	CHF	30.50
Vegi	Kartoffelgnocchi an Salbeisauce mit Ofengemüse und Parmesanflocken	CHF	19.50
Dessert	Gebäck Variation	CHF	5.50

## Sonntag, 4. Oktober 2020

Vorspeisen	Steinpilzbouillon mit Käse Croutons und geräucherte Entenbrust-Streifen auf Kürbissalat	CHF	5.50
		CHF	14.50
Fleisch	Wiener Schnitzel mit Kalbfleisch, Preiselbeeren und Zitrone Pommes frites und glasierten Karotten	CHF	34.50
Fisch	Pochiertes Lachsfilet (NO/SCO) mit Noilly Prat Sauce Dillkartoffeln und gedünsteten Kefen	CHF	31.50
Vegi	"Herbststeller" mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Apfel	CHF	19.50
Dessert	Toggenburger Schlorziflade mit Vanilleglace	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.