



**MENÜPLAN WOCHE 48 / 23. November bis 29. November 2020**

**Montag, 23. November 2020**

Vorspeise	Kürbissuppe oder Chinakohlsalat mit Orangen		
Fleisch	Schweinhalsbraten an Dijon-Senf-Sauce mit Polenta und Rotkraut mit glasierten Marroni	CHF	25.50
Fisch	Saiblings Filet (IS/IT/CH) mit Dillsauce Salzkartoffeln und Schmorgurken	CHF	30.50
Vegi	Randen Risotto mit Gorgonzola und Artischocken	CHF	19.50
Dessert	Bananen Frappé mit Schokoladenstreusel	CHF	5.50

**Dienstag, 24. November 2020**

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Fideli oder mariniertes Randen-Apfelsalat		
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes "Madras" mit Currysauce, gebratener Ananas, Reismudeln und Senfkohl	CHF	25.50
Fisch	Heilbutt Filet pochiert (FAO27) an Estragon Sauce mit Belugalinsen und Bundkarotten	CHF	30.50
Vegi	Marroni Spätzli mit Kürbissauce	CHF	19.50
Dessert	Aprikosenstreuselkuchen	CHF	5.50

**Mittwoch, 25. November 2020**

Vorspeisen	Linsensuppe oder roter Lollo Salat mit Alp Käse		
Fleisch	Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Pommes frites und Ofentomate	CHF	25.50
Fisch	Zandercurry (PL/RU/KZ) mit Bananen und Sojasprossen Basmati Reis und asiatischen Gemüsestreifen	CHF	30.50
Vegi	Pappardellen an Peperoni Sauce mit gebratenem Radicchio	CHF	19.50
Dessert	Frischer Fruchtsalat	CHF	5.50

**Donnerstag, 26. November 2020**

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Backerbsen oder Fenchelsalat		
Fleisch	Schweinssteak an Cognac-Thymianjus mit Röstikroketten und Brokkoli	CHF	25.50
Fisch	Dorschfilet (FAO21) aus dem Ofen mit Oliven und Kapern Süsskartoffelstock und Rahmrosenkohl	CHF	30.50
Vegi	Kartoffel-Gnocchi mit Herbstgemüse, Trauben, Marroni an Preiselbeeren Sauce	CHF	19.50
Dessert	Vermicelles mit Meringue und Rahm	CHF	5.50

## Freitag, 27. November 2020

Vorspeise	Kresse Suppe oder Blattsalat mit Kürbiskernen		
Fleisch	Kalbszunge mit Kapernsauce Pilaw Reis und Lauchgemüse	CHF	25.50
Fisch	Forellenfilet (CH/IT) "Müllerinnen Art" mit Zitronen und Petersilien Salzkartoffeln und Mangold	CHF	30.50
Wähe	Aprikosenwähe und Gemüse- Quarkkuchen mit Schnittlauch	CHF	15.00
Dessert	Sorbet Duo mit Schuss	CHF	6.50

## Samstag, 28. November 2020

Vorspeisen	Geflügelcremesuppe oder Selleriesalat mit Ananas und Baumnüssen		
Fleisch	Buureschinken mit Senf Salzkartoffeln und Champagnersauerkraut	CHF	25.50
Fisch	Meerfisch Mariage mit Orangen- Hollandaise Wildreis und glasierten Kefen	CHF	30.50
Vegi	Geschnetzeltes (mit Erbsenprotein) "Zürcher Art" mit Rösti und Bohnenbündeli	CHF	19.50
Dessert	Limonen Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce	CHF	5.50

## Sonntag, 29. November 2020

Vorspeisen	Kraftbrühe mit Mark und Kürbissalat mit Feigen und Wildschweinschinken	CHF	5.50
		CHF	14.50
Fleisch	Rindsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Sonntagsgemüse	CHF	35.50
Fisch	Gebratene Eglifilets (RU/KZ) mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Rahmspinat	CHF	35.50
Vegi	Äpller Magronen mit Kartoffeln, Käse, Zwiebeln und Apfelmus	CHF	19.50
Dessert	Marroni Cake mit Rahm und Kirschenragout	CHF	9.50

## 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.