

MENÜPLAN WOCHE 1 / 30. Dezember bis 05. Januar 2025

Montag, 30. Dezember 2024

Vorspeise	Artischockencreme oder Eisbergsalat mit Baumnüssen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Vichy Karotten	CHF	28.00
Fisch	gebratenes Zanderfilet (PL) an Kräutersauce mit Pilaw Reis und gedämpftem Stangensellerie	CH	30.00
Vegi	Süssmaiskroketten mit Currymayonnaise und geschmortem Trevisano	CHF	24.00
Dessert	Biskuitroulade mit Himbeeren	CHF	6.00

Dienstag, 31. Dezember 2024

Vorspeise	Rindsbouillon mit Backerbsen oder Randen Salat mit Trauben	CHF	5.50
Fleisch	Pouletbrust mit herzhafter Nusskruste auf Pilzrisotto mit Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratener Loup de mer (TR) an Paprikabutter auf Couscous mit Minze und gebratenem Kohl	CH	30.00
Vegi	Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Sauce hollandaise und Dampfkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Kokosnuss Parfait mit karamellisierter Ananas	CHF	6.00

Mittwoch, 1. Januar 2025

Suppe	Kokosnusssuppe mit Zitronengras und Limettenblätter	CHF	6.00
Vorspeise	Gebratener Kürbis mit Geisskäse und Cherry-Tomaten		15.00
Fleisch	Schweinsfiletmedaillon mit Meaux Senfsauce, Butternudeln und Saisongemüse	CHF	38.00
Fisch	St. Peterfisch (FA061) im Ei gebraten mit Rotwein Risotto und Broccoli	CH	34.00
Vegi	Kichererbsen Curry mit Gemüse garnitur	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

Donnerstag, 2. Januar 2025

Vorspeisen	Fenchelcreme mit gerösteten Kürbiskernen oder Nüsslisalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites und Tomate "Provençales"	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Royal Kabeljaufilet (FA027) auf Linsenragout mit gebackenem Kürbis und geräucherte Paprikasauce	CH	30.00
Vegi	Käse-Ravioli an Weisswein-Kräutersauce mit Feigen und Baumnüssen	CHF	24.00
Dessert	Zitronenkuchen mit Rahm	CHF	6.00

Freitag, 3. Januar 2025

Vorspeise	Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	"Pad Thai" gebratene Nudeln mit Rindfleisch Streifen und asiatischem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Lachsschnitte (NO) an Sauce hollandaise mit Jasmin Reis und Erbsen	CH	30.00
Wähe	Aprikosen- und Käse-Speckwähe	CHF	15.00
Dessert	Kaffee-Mousse mit frischen Feigen	CHF	6.00

Samstag, 4. Januar 2025

Vorspeisen	Bouillon mit Fideli oder Blattsalat mit Speckwürfelchen	CHF	5.50
Fleisch	Geschmorter Rindfleischvogel mit Bramata Polenta und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (FAO05) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Blattspinat	CH	30.00
Vegi	Tagliatelle mit Gemüse, Pilzen und Salbei	CHF	24.00
Dessert	Appenzeller Schlorzifladen	CHF	6.00

Sonntag, 5. Januar 2025

Suppe	Petersilienwurzelsuppe und	CHF	6.00
Vorspeise	Geflügel Terrine mit Eierschwämmchen, Linsensalat und Parmesan Knuspr	CHF	15.00
Fleisch	Kalbscarrée an Balsamico Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF	38.00
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (PL) mit Oliven und Kapern Griessnocken und Randen Gemüse	CHF	34.00
Vegi	Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse und serviert mit Risi-Bisi	CHF	24.00
Dessert	Himmlische Schokoladenschnitte mit Sauerrahmglace und frischer Mangoc	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Stadler Riesling x Silvaner pro 10cl	CHF	5.20
Rot	pitti's Zweigelt pro 10cl	CHF	6.00

Das Nordlicht Team heisst Sie herzlich 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.

Für Fragen betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.