

MENÜPLAN WOCHE 2 / 06. bis 12. Januar 2025

Montag, 6. Januar 2025

Vorspeise	Apfel-Ingwersuppe oder Eisbergsalat mit Schnittlauch	CHF	5.50
Fleisch	Kalbfleischbällchen in Tomatensauce mit Kartoffelstock und Dörrbohnen	CHF	28.00
Fisch	Lachsragout (NO) mit Fusilli-Teigwaren und Federkohl an Limetten Sauce	CHF	30.00
Vegi	Frühlingsrollen "sweet 'n sour" auf asiatischem Salat	CHF	24.00
Dessert	Orangen-Panna Cotta	CHF	6.00

Dienstag, 7. Januar 2025

Vorspeise	Blumenkohlcreme oder Kabissalat mit Rosinen	CHF	5.50
Fleisch	Gebratene Rindfleischstreifen an Preiselbeeren Sauce Pilaw Reis und Ratatouille	CHF	28.00
Fisch	Egliknusperli (FAO05) mit Sauce Tartar Dampfkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Rösti mit gebratenem Gemüse und zwei Spiegeleier	CHF	24.00
Dessert	Apfel-Streuselkuchen mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 8. Januar 2025

Vorspeisen	Champignons Creme oder Kopfsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Gehacktes mit Hörnli Reibkäse und Apfelmus	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (PL) mit Kapern und Tomatenwürfel Kürbisstock und Rucola	CHF	30.00
Vegi	Vegetarische Lasagne mit Kohlrabi, Kürbis und Randen	CHF	24.00
Dessert	Rum-Rosinenglace mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 9. Januar 2025

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Flädli oder Randen Salat mit Meaux Senf	CHF	5.50
Fleisch	Poulet Brust an kalter Kräuter Salsa mit Kartoffelwürfel Oliven, Tomaten und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Schollenfilet (FAO027) im Ei gebraten mit Quinoa und Rahmlauch	CHF	30.00
Vegi	Schupfnudeln mit Gemüse, Pilzen und Käsesauce	CHF	24.00
Dessert	Tiramisu	CHF	6.00

Freitag, 10. Januar 2025

Vorspeise	Linsensuppe mit Speckwürfel oder Nüsslisalat mit Kernen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinshaxe vom Ziegler mit Kartoffelwürfel und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Gebackenes Wolfsbarschfilet (TR) auf Rahm-Sauerkraut mit Salzkartoffeln	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgen- und Lauch-Käse Wähe	CHF	15.00
Dessert	Quarkknödel mit Vanillesauce	CHF	6.00

Samstag, 11. Januar 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Backerbsen oder pikanter Maissalat mit Banane und Gr	CHF	5.50
Fleisch	Asiatisches Geflügelcurry mit Sojasprossen und Jasmin Reis	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Fisch-Klösschen an Safransauce mit Risi Bisi und frittiertem Porto Bello Pilz	CHF	30.00
Vegi	Mit Frischkäse und Spinat gefüllte Cannelloni auf Tomatensauce	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte mit frischen Früchten	CHF	6.00

Sonntag, 12. Januar 2025

Suppe	Italienische Gemüsesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Randenterrine mit Meerrettichsauerrahm, Rucola- Radicchio Salat	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Dauphine Kartoffeln und Saisongemüse	CHF	42.00
Fisch	Riesencrevetten auf Blumenkohl Püree mit blauen Kartoffeln und Federkohl	CHF	34.00
Vegi	Tomatenrisotto mit Cherry Tomaten und Reibkäse	CHF	24.00
Dessert	Gebrannte Creme mit karamellisierten Baumüssen	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Stadler Riesling x Silvaner pro 10cl	CHF	5.20
Rot	Ripasso Valpolicella 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.