

Montag, 24. März 2025

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 Cherrytomaten-Ragout	CHF	30.00
Vegi	Süssmaiskroketten mit Currymayonnaise und geschmortem Trevisano	CHF	24.00
Dessert	Biskuitroulade mit Himbeeren	CHF	6.00

Dienstag, 25. März 2025

Willkommen zu unserem Frühlingsbuffet

Spargelcremesuppe oder Blattsalat mit Radieschen

Bärlauch-Ravioli, Spargeln mit Hollandaise, pochierte Rotzungenfilets mit Frühlingsmorcheln und Kräutersauce, Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Kartoffeln und Frühlingsgemüse, Spargel Tortellini mit Tomaten, Erbsen, Pastinaken-Ragout

Rhabarber-Panna Cotta mit Kompott und Gebäck

CHF 38.00

Mittwoch, 26. März 2025

Vorspeisen	Kokosnusssuppe oder kleiner Brotsalat	CHF	5.50
Fleisch	"Urner Hafä-Chabis" Lammvoressen mit Kabis (IRL/NZL) und Karoffeln	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (FA061) im Ei gebraten mit Rotwein Risotto und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Kichererbsen Curry mit Gemüse garnitur	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

Donnerstag, 27. März 2025

Vorspeisen	Fenchelcreme mit Dill oder Nüsslisalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitrone Pommes frites und Tomate "Provençales"	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Royal Kabeljaufilet (FA027) auf Linsenragout mit gebackenem Kürbis und geräucherte Paprikasauce	CHF	30.00
Vegi	Käse-Ravioli an Weissweinsauce mit Spargeln und Bärlauch	CHF	24.00
Dessert	Zitronenkuchen mit Rahm	CHF	6.00

Freitag, 28. März 2025

Vorspeise	Griesssuppe mit Gemüswürfeln oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	"Pad Thai" gebratene Nudeln mit Rindfleischstreifen und asiatischem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Lachsschnitte (NO) an Sauce hollandaise mit Jasmin Reis und Erbsen	CHF	30.00
Wähe	Aprikosen- und Käse-Speckwähe	CHF	15.00
Dessert	Mokka-Creme	CHF	6.00

Samstag, 29. März 2025

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Fideli oder Blattsalat mit Speckwürfeln	CHF	5.50
Fleisch	Rosa gebratene Entenbrust (F) auf Kumquats-Honigsauce, Quarkspätzli und Ratatouille	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (FAO05) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Risotto "mediterran" mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola, Artischocken und gehobeltem Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Appenzeller Schlorzifladen	CHF	6.00

Sonntag, 30. März 2025

Suppe	Petersilienwurzelsuppe und	CHF	6.00
Vorspeise	Geflügel Terrine mit Eierschwämmchen Linsensalat und Parmesan Knusper	CHF	15.00
Fleisch	Kalb carrée an Rosmarin 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	Himmlicher Schokoladenschnitte mit Sauerrahmglace und frischer Mang	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.