

MENÜPLAN WOCHE 14 / 31. März bis 06. April 2025

Montag, 31. März 2025

Vorspeise	Spargelcremesuppe oder Eisbergsalat mit Schnittlauch	CHF	5.50
Fleisch	"Albondigas" spanische Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Kartoffelstock und Karotten	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, 1. April 2025

Vorspeise	Bärlauch Cremesuppe oder Kabissalat mit Rosinen	CHF	5.50
Fleisch	Gebratene Rindfleischstreifen an Preiselbeeren Sauce Pilaw Reis und Ratatouille	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (PL) mit Kapern und Tomatenwürfel Karottenpüree und Rucola	CHF	30.00
Vegi	Rösti mit gebratenem Gemüse und zwei Spiegeleier	CHF	24.00
Dessert	Apfel-Streuselkuchen mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 2. April 2025

Vorspeisen	Champignoncremesuppe oder Kopfsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Panierte Schweinsschnitzel mit Zitronengarnitur Pommes frites und halbe Tomate "Provençales"	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Fisch-Klösschen an Safransauce mit Risi Bisi und frittiertem Porto Bello Pilz	CHF	30.00
Vegi	Gemüse-Lasagne mit Kohlrabi, Spargeln und Randen	CHF	24.00
Dessert	Rum-Rosinenglace mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 3. April 2025

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Flädli oder Randensalat mit Meaux Senf	CHF	5.50
Fleisch	Pouletbrust an kalter Kräuter Salsa mit Kartoffelwürfel Oliven, Tomaten und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Schollenfilet (FAO027) im Ei gebraten mit Quinoa und grünen Spargeln	CHF	30.00
Vegi	Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitrone Schupfnudeln und Erbsen à la Crème	CHF	24.00
Dessert	Tiramisu	CHF	6.00

## Freitag, 4. April 2025

Vorspeise	Linsensuppe mit Speckwürfel oder Endiviensalat mit Kernen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinshaxe vom Ziegler mit Kartoffelwürfel und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Egliknusperli (FAO05) mit Sauce Tartar Dampfkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgen- und Lauch-Käse Wähe	CHF	15.00
Dessert	Quarkknödel mit Vanillesauce	CHF	6.00

## Samstag, 5. April 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Backerbsen oder pikanter Maissalat mit Banane und Granatapfel	CHF	5.50
Fleisch	Pouletcurry mit Sojasprossen und asiatischem Gemüse serviert mit Jasminreis	CHF	28.00
Fisch	Gebackenes Wolfsbarschfilet (TR) auf Rahm-Sauerkraut mit Salzkartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Mit Frischkäse und Spinat gefüllte Cannelloni auf Tomatensauce	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte mit frischen Früchten	CHF	6.00

## Sonntag, 6. April 2025

Suppe	Italienische Gemüsesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Spargel-Terrine mit Meerrettichsauerrahm, Rucola- Radicchio Salat	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Sauce hollandaise Bärlauchspätzli und weissen Spargeln	CHF	44.00
Fisch	Riesencrevetten auf Blumenkohlpuree mit blauen Kartoffeln und Federkohl	CHF	34.00
Vegi	Pak-Choi-Curry mit Tofu und asiatischen Nudeln	CHF	24.00
Dessert	Coupe Maison (Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm)	CHF	11.50

### Unsere Wein-Empfehlung:

<b>Weiss</b>	<b>Stadler Riesling x Silvaner pro 10cl</b>	<b>CHF</b>	<b>5.20</b>
<b>Rot</b>	<b>Valduero Cosecha Ribera pro 10cl</b>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>

### 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.