

MENÜPLAN WOCHE 16 / 14. bis 20. April 2025

Montag, 14. April 2025

Vorspeise	Blumenkohlcremesuppe oder Blattsalat mit Kürbiskernen	CHF	5.50
Fleisch	Heisser Beinschinken mit Senf Kartoffel- und Tomatensalat	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Forellenfilet (IT) an Dillsauce mit Pilaw Reis und Lauchgemüse	CHF	30.00
Vegi	Paniertes Sellerieschnitzel auf Ratatouille mit Kräuter-Quark	CHF	24.00
Dessert	Glace duo mit Rahm	CHF	6.00

Dienstag, 15. April 2025

Vorspeise	Rindsbouillon mit Backerbsen oder Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Kalbfleisch Adrio an leichter Senfsauce mit Teigwaren und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Salm-Knusperli im Bierteig (FAO27) mit Tartar Sauce Pommes frites und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse Julienne, Austernpilzen und Mix	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat	CHF	6.00

Mittwoch, 16. April 2025

Vorspeisen	Selleriesuppe oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Zucchetti mit Kräutern	CHF	28.00
Fisch	Im Ofen gegartes Saiblingsfilet (IS) an roter Currysauce mit Nüdeli und Romanesco	CHF	30.00
Vegi	Gebratener Tofu mit Gewürzsauce, im Glasnudelnest und Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Hausgemachte Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanillecreme	CHF	6.00

Donnerstag, 17. April 2025

Vorspeisen	Tomatencremesuppe oder Randensalat mit Erdnüssen	CHF	5.50
Fleisch	Luzerner Chügelipastetli (Kalbsvoressen und Brätkügeli) an Pilzsauce mit Reis und Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Lachsschnitzel (NO) auf Kokosnuss-Couscous mit Spargeln	CHF	30.00
Vegi	"Gärtner Röstli" mit Gemüse und Tomatensauce	CHF	24.00
Dessert	Schwarzwäldertorte	CHF	6.00

Freitag, 18. April 2025

Vorspeise	Hühnersuppe mit Pouletwürfel oder Blattsalat mit Pilzen	CHF	5.50
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Honig Balsamico Sauce Dauphine Kartoffeln und Saisongemüse	CHF	44.00
Fisch	Eglifilet meunière (FAO61) mit Beurre noisette Salzkartoffeln und Rahmlauch	CHF	34.00
Wähe	Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen	CHF	15.00
Dessert	Hausgemachte Vacherin Torte	CHF	11.50

Samstag, 19. April 2025

Vorspeisen	Potage Gabure (Gemüsecremesuppe) oder Gurkensalat mit Dill	CHF	5.50
Fleisch	Pouletcordon bleu mit Zitrone Würfelkartoffeln und Rahmwirsing	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) mit grobem Pfeffer und Zitronenraspel gebraten auf Körner Mix und gelben Zucchini	CHF	30.00
Vegi	Aubergine gefüllt mit Reis, Okra und schwarze Bohnen	CHF	24.00
Dessert	Erdbeeren "Sunshine" mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit	CHF	6.00

Sonntag, 20. April 2025

Suppe	Bärlauch-Suppe mit Brotcroûtons	CHF	6.00
Vorspeise	Lachs-Zanderterrinen im Karottenkleid, mit Wakame (Alge) und kleinem Salat	CHF	15.00
Fleisch	Lamm-Entrecôte an Nusskruste mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen	CHF	42.00
Fisch	Kabeljaufilet (FAO27) mit knusprig gebratener Speck Wasabi-Risotto und Spargeln	CHF	34.00
Vegi	Tortilla Roulade mit Kichererbsen-Püree, Gemüsestreifen und Honig-Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Stadler Riesling x Silvaner pro 10cl	CHF	5.20
Rot	Schiterberger Himmelsleiterli 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.