

MENÜPLAN WOCHE 17 / 21. bis 27. April 2025

Montag, 21. April 2025

Vorspeise	Geflügelcremesuppe oder Mediterraner Gemüsesalat mit Feta	CHF	5.50
Fleisch	Schweins-Piccata mit Champignons und Schinkenstreifen, Tomatenspaghetti und grillierten Auberginen	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Eglifilets an Orangen Pfeffer Sauce auf farbiger Quinoa und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Rassiger Pilaw Reis an Sojasauce mit Gemüse, Ei und Sojasprossen	CHF	24.00
Dessert	Linzertorte	CHF	6.00

Dienstag, 22. April 2025

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Chinakohl mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Pouletbrust an BBQ Sauce mit Trockenreis und Kohlrabi mit Schnittlauch	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Schollenfilet mit Chimichurri, bunten Linsen und Gemüsestreifen	CHF	30.00
Vegi	"Sciatt" Käse im Buchweizenteig auf Bratgemüse und Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Halbgefrorenes mit Haselnüssen und Rotweibirne	CHF	6.00

Mittwoch, 23. April 2025

Vorspeisen	Griesssuppe mit Kopfsalatstreifen oder Rüeblisalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsleberschnitte mit Apfel und frittierten Zwiebelringen, Rösti und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Kabeljau Royal-Filet mit Tomaten Basilikumragout, Nudeln Shiitake Pilzen und Erbsen	CHF	30.00
Vegi	Venere Risotto mit Lauch, roh mariniertem Fenchel und gehobeltem Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Vanillecreme mit Pfirsich	CHF	6.00

Donnerstag, 24. April 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Flädli oder Blattsalat	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel an Portweinjus mit Herzoginnen Kartoffeln und farbigen Karotten	CHF	28.00
Fisch	Wolfsbarsch (TR) auf der Haut gebraten mit Wasabi-Quark, kleines Ratatouille und Kartoffelkugeln	CHF	30.00
Vegi	Focaccia Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Oliven	CHF	24.00
Dessert	Schwarzwäldertorte	CHF	6.00

Freitag, 25. April 2025

Vorspeise	Rote Bohnensuppe oder Kabissalat mit Kümmel	CHF	5.50
Fleisch	Rindskarbonade an Biersauce mit Kartoffelstock und Butterbohnen	CHF	28.00
Fisch	Lachsragout (NO) im Blätterteig-Pastetchen an Estragon Sauce mit Risi Bisi	CHF	30.00
Wähe	Birnenwähe und Appenzeller Käsekuchen	CHF	15.00
Dessert	Früchte Quark mit Gebäck	CHF	6.00

Samstag, 26. April 2025

Vorspeisen	Rüebli Suppe oder Blattsalat mit Schnittlauch	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsgeschnetztes an leichter Pfeffersauce mit Polenta und Kefen	CHF	28.00
Fisch	Fischknusperli (PL/RU) mit Tartarsauce Streichholzkartoffeln und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Gemüse-Capuns an Beurre blanc mit Käsesplitter	CHF	24.00
Dessert	Mini Coupe Caramelita mit Caramelglace, Carameltopping und Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 27. April 2025

Suppe	Rindsbouillon mit Eierstich oder	CHF	6.00
Vorspeise	Geräucherte Entenbrust mit Avocado	CHF	15.00
Fleisch	Kalbs-Paillard "Café de Paris" mit Frühlingskartoffeln und Gemüseallerlei	CHF	38.00
Fisch	Gebratenes Kabeljau (NL 027) auf Steinpilzrahm-Nudeln und glasierten Gurken	CHF	34.00
Vegi	Kartoffelstrudel an Taleggio-Käse Sauce mit Gemüseallerlei	CHF	24.00
Dessert	Zitronenterrine mit lauwarmen, karamellisierten Bananen	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Rot	Crianza DOCa Rioja, Paco Garcia, Barrique	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.