

MENÜPLAN WOCHE 45 / 04. bis 10. November 2024

Montag, 4. November 2024

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Backerbsen oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Hirschpfeffer "Burgunder Art" (A/HU) Butterspätzli, Rotkraut und Marroni	CHF	28.00
Fisch	Fischspiess an Safransauce (FOA21) mit Orecchietti und Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Kräutersauce	CHF	24.00
Dessert	Zuger Kirschtorte	CHF	7.50

Dienstag, 5. November 2024

Vorspeise	Weisse Bohnensuppe mit Croûtons oder Blattsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Saltimbocca vom Schwein mit Jus Risotto Milanese und Wirsing	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Mandelbutter auf Kefen mit Lyoner Kartoffeln	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse	CHF	24.00
Dessert	Vanillecreme mit Sauerkirschen	CHF	6.00

Mittwoch, 6. November 2024

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Fideli oder Randensalat mit frischem Meerrettich	CHF	5.50
Fleisch	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Broccoli Röschen	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenfilet (IS) im Blätterteig an Weissweinsauce mit Gemüse-Allerlei und Schnittlauch	CHF	30.00
Vegi	Rotwein Risotto mit Stangensellerie und Parmesan	CHF	24.00
Dessert	Vermicelles Törtchen mit Vanillecreme	CHF	6.00

Donnerstag, 7. November 2024

Vorspeisen	Gelberbsensuppe mit Speck oder Blattsalat mit Orangenfilet und Datteln	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" mit Butterrösti und glasierte Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Schollenfilet (FAO27) auf asiatischen Reismudeln mit gebratenem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Hausgemachte Spätzli mit Kürbis, Rosenkohl und Rotkraut	CHF	24.00
Dessert	Zweifarbige Schokoladenmousse mit Schokostreusel	CHF	6.00

Freitag, 8. November 2024

Vorspeise	Süssmaissuppe mit Popcorn oder Rettich Salat	CHF	5.50
Fleisch	Rassiges rotes Thaicurry mit Poulet Jasmin Reis und asiatischem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch Filet (CN) in Zitronenpfeffer-Panade mit Mascarpone Ebly und Romanesco	CHF	30.00
Wähe	Apfelwähe und Käsekuchen ohne Zwiebeln	CHF	15.00
Dessert	Gebrannte Creme mit gehackten Erdnüssen und Rahm	CHF	6.00

Samstag, 9. November 2024

Vorspeisen	Maronisuppe mit Lebkuchen-Croûtons oder Grüner Salat	CHF	5.50
Fleisch	Geschmorte Kaninchenroulade (H) an Meaux Senfsauce mit Polenta und Blumenkohl	CHF	28.00
Fisch	Egliknusperli (RU/PL) mit Sauce Remoulade Dampfkartoffeln und Rahmspinat	CHF	30.00
Vegi	Toast "Weidmannsheil" an Pilzrahmsauce mit Kräutern, Zwiebeln und frischen Feigen	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat mit Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 10. November 2024

Suppe	Gemüsebouillon mit Flädli	CHF	6.00
Vorspeise	Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Oliven	CHF	15.00
Fleisch	Wildgeschnetztes (A/HU) mit Preiselbeersauce Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl	CHF	32.00
Fisch	Bachsaibling (IS) an Zitronenbutter auf Gemüse Risotto und geschmortem Lattich	CHF	34.00
Vegi	Auberginen-Piccata mit geschmortem Trevisano und Kürbispüree	CHF	24.00
Dessert	Pistazienglace mit Rotweifeigen	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Stadler Riesling x Silvaner pro 10cl	CHF	4.50
Rot	pitti's Zweigelt pro 10cl	CHF	6.00

Das Nordlicht Team heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen „En Guete“

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

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.

Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.