

MENÜPLAN WOCHE 46 / 11. bis 17. November 2024

Montag, 11. November 2024

Vorspeise	Kohlrabi Suppe oder Blattsalat mit Pilzen	CHF	5.50
Fleisch	Pouletgeschnetztes "Riz Casimir" mit Trockenreis und gebratenen Früchten garniert	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Rotzungenfilet (NL) mit Tomaten und Kapern Dampfkartoffeln und Lattich Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Kürbis- und Randen Gratin mit Nüssen	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte	CHF	6.00

Dienstag, 12. November 2024

Vorspeise	Rindsbouillon Mille fanti oder Fenchelsalat mit Orangen und Feigen	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsschulterbraten mit brauner Sauce Kartoffelstock und Vichy Karotten	CHF	28.00
Fisch	"Frutti di mare" (Miesmuscheln, Crevetten, Calamari ES/VN) mit Safranreis und Gemüsestreifen	CHF	30.00
Vegi	Hausgemachte Focaccia Pizza Margherita	CHF	24.00
Dessert	Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF	7.50

Mittwoch, 13. November 2024

Vorspeisen	Selleriesuppe oder Eisbergsalat mit getrockneten Dattelstreifen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinssteak vom Nierstück mit Pommes frites und Schwarzwurzeln	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Saiblingsfilet (IS) an roter Currysauce Butternudeln und Rosenkohl	CHF	30.00
Vegi	Geräucherter Tofu an Gewürzsauce im Glasnudelnest mit Gemüsestreifen	CHF	24.00
Dessert	Holundercreme mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 14. November 2024

Vorspeisen	Champignoncreme oder Rotkabissalat mit Honig	CHF	5.50
Fleisch	Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Lachsschnitzel (NO) auf Weissweinrisotto mit Romanesco	CHF	30.00
Vegi	"Gärtner Rösti" Kartoffelrösti mit verschiedenen Gemüsen	CHF	24.00
Dessert	Cassata mit Rahm	CHF	6.00

Freitag, 15. November 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Fideli oder Blattsalat mit sautierten Pilzen	CHF	5.50
Fleisch	Lamm-Entrecôte mit Nusskruste Kartoffelgratin und Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (CN) an Limonen Sauce Wildreismix und Randen	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen	CHF	15.00
Dessert	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	CHF	6.00

Samstag, 16. November 2024

Vorspeisen	Gerstensuppe oder Gurkensalat mit Dill	CHF	5.50
Fleisch	Rehpfeffer "Jäger Art" (A/HU) mit Speck, Silberzwiebeln, Brotcroûtons, Spätzli, Rotkraut und Marroni	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Eglifilets (EE) mit Eierschwämmchen Kürbis-Gnocchi und Broccoli mit Mandeln	CHF	30.00
Vegi	Frühlingsrollen mit Sweetchilisauce und Gemüse-Sprossenragout	CHF	24.00
Dessert	Kürbiskuchen mit karamellisierten Baumüssen	CHF	6.00

Sonntag, 17. November 2024

Suppe	Blumenkohlcremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Zwiebeln, Basilikum und fein aufgeschnittener Bresola	CHF	15
Fleisch	Geschmortes Rindskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	CHF	42.00
Fisch	Im Kräutersud pochierte Rotzunge (NL) mit Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	34.00
Vegi	"Nasi Goreng" indonesisches Reisgericht mit Tofu, Gemüse, Sojasprossen und Kroepoek	CHF	24.00
Dessert	Coupe Nesselrode	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Stadler Riesling x Silvaner pro 10cl	CHF	4.50
Rot	Ripasso Valpolicella pro 10cl	CHF	6.00

Das Nordlicht Team heisst Sie 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