

MENÜPLAN WOCHE 47 / 18. bis 24. November 2024

Montag, 18. November 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Eierstich oder weisser Chicorée mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Pastetchen mit Brätkügelisauce gefüllt im Reising mit Risi Bisi	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Crevetten (VN) "Sweet and Sour" auf Tagliatelle mit Cherrytomaten	CHF	30.00
Vegi	Alpenkräuter Rondino (Teigwaren) an Weissweinsauce mit Feigen und Baumüssen	CHF	24.00
Dessert	Zitronensorbet mit Prosecco	CHF	7.50

Dienstag, 19. November 2024

Vorspeise	Grünerbsensuppe mit Brotcroûtons oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitronenschnitz Pommes frites und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) auf Pastinaken Püree mit Haferküchlein	CHF	30.00
Vegi	Chässpätzli mit Apfelmus und gebackenen Zwiebeln	CHF	24.00
Dessert	Hausgemachte Linzer Torte	CHF	6.00

Mittwoch, 20. November 2024

Vorspeisen	Kartoffelsuppe mit Majoran oder Karottensalat	CHF	5.50
Fleisch	Rassig gewürzte Pouletflügeli (Chicken Wings) an Sour Cream Sauce mit Ofenkartoffeln und Peperonata	CHF	28.00
Fisch	Rotzungen Saltimbocca (NL) mit Rohschinken und Salbei Camargue Reis und Fenchelgemüse	CHF	30.00
Vegi	Auberginen-Piccata auf Weissweinrisotto	CHF	24.00
Dessert	Mango Creme	CHF	6.00

Donnerstag, 21. November 2024

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Flädli oder Blattsalat mit Kernen	CHF	5.50
Fleisch	Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	CHF	28.00
Fisch	Lachsragout (NO) im Blätterteigpastetchen an Estragon Sauce mit Risi Bisi	CHF	30.00
Vegi	Kartoffelstrudel auf Taleggio Sauce und Romanesco	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat mit Kirsch	CHF	6.00

Freitag, 22. November 2024

Vorspeise	Rüebli-suppe oder Ebly Salat mit Curry	CHF	5.50
Fleisch	Lammracks mit Kräuterbutter Bramata Polenta und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (IS) Kartoffel-Lauchragout und Balsamico Schalotten	CHF	30.00
Wähe	Birnenwähe und Berner Zwiebelkuchen	CHF	15.00
Dessert	Rosmarin-Creme-Catalana	CHF	6.00

Samstag, 23. November 2024

Vorspeisen	Tomatensuppe mit Basilikumrahm oder Linsensalat mit Feigen	CHF	5.50
Fleisch	Geschnetzeltes Schweinefleisch "Calvados" an Apfelsauce Spiralen-Teigwaren und Kefen	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) auf Steinpilzrahmnudeln mit glasierten Gurken	CHF	30.00
Vegi	Laugenknödel mit Rahmwirsing	CHF	24.00
Dessert	Kastanienmousse mit Ananas	CHF	6.00

Sonntag, 24. November 2024

Suppe	Rindsbouillon mit Griessklösschen	CHF	6.00
Vorspeise	Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust, Pilzen und Feigen	CHF	15.00
Fleisch	Rehmedaillon "Mirza" (A/HU) mit Apfel und Preiselbeeren Sauce Quarkspätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni	CHF	38.00
Fisch	Forellen-Knusperli (IT) mit Sauce Tartar Soufflé Kartoffeln und Blattspinat	CHF	34.00
Vegi	Äpler Magronen mit Kartoffel, Käse, Röstzwiebeln und Apfelmus	CHF	24.00
Dessert	Zitronenterrine mit lauwarmen, karamellisierten Bananen	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Rot	Valduero Cosecha Ribera	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 ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.