

MENÜPLAN WOCHE 48 / 25. November bis 01. Dezember 2024

Montag, 25. November 2024

Vorspeise	Linsensuppe mit Speckwürfeli oder Knollenselleriesalat	CHF	5.50
Fleisch	Kalbshacksteak "Pojarski" an Pfeffersauce Weissweinsrisotto und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Loup de Mer (TR) auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln und Erbsen	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit frischem Spinat, Ricotta und Zucchetti	CHF	24.00
Dessert	Mohnkuchen mit Vanilleglace	CHF	6.00

Dienstag, 26. November 2024

Vorspeise	Kürbissuppe mit Kernen oder Blattsalat mit Trauben	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Fleischkäse mit Pommes frites und geschmorten Karotten	CHF	28.00
Fisch	Lachsmedaillon (NO) mit Paprikabutter Randen Gnocchi und verschiedenen Gemüsen	CHF	30.00
Vegi	Moussaka griechischer Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken	CHF	24.00
Dessert	Baumnuss-Halbgefrorenes mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 27. November 2024

Vorspeisen	Weissweinsuppe mit Rahm oder weisser Kabissalat mit Kümmel	CHF	5.50
Fleisch	Rindfleisch-Eintopf mit Salzkartoffeln, Zwiebeln, Erbsen und Karotten	CHF	28.00
Fisch	Grünes Thai Curry mit Crevetten (VN), Jasmin Reis und asiatischem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Vollkornpenne mit Linsen-Gemüsebolognese	CHF	24.00
Dessert	Kürbis Tiramisu mit Amaretti	CHF	6.00

Donnerstag, 28. November 2024

Vorspeisen	Bouillon mit Backerbsen oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Rotes Curry mit Pouletwürfel, Basmati Reis asiatischem Gemüse und Shiitake Pilzen	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (EE) mit Kräuter-Sauerrahm Dampfkartoffeln und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	"Mah Mee" indonesisches Nudelgericht mit Palak Paneer Gemüse- und Eieromelette-Streifen	CHF	24.00
Dessert	Birnensorbet mit Williams	CHF	6.00

## Freitag, 29. November 2024

Vorspeise	Pilzcreme oder Randensalat mit Nüssen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln und Kürbisgemüse	CHF	28.00
Fisch	Fischstäbchen mit Mayonnaise (FAO67) Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	26.00
Wähe	Geraffelte Apfelwähe und Zwiebel-Lauchwähe	CHF	15.00
Dessert	Caramelköppli mit Rahm	CHF	6.00

## Samstag, 30. November 2024

Vorspeisen	Gerstensuppe oder Blattsalat mit Hüttenkäse	CHF	5.50
Fleisch	Panierte Poulet Oberschenkel (ohne Knochen) mit lauwarmen Kartoffelsalat und Cherrytomaten	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Zitronenbutter Couscous und Saisongemüse	CHF	30.00
Vegi	Gemüseteller mit Spiegelei und Salzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Himmlicher Schokoladenkuchen mit Sauerrahm	CHF	6.00

## Sonntag, 1. Dezember 2024

Suppe	Rindbouillon "Diablotines"	CHF	6.00
Vorspeise	Kaninchenterrine (H) mit Dörrfrüchten & kleinem Salat Vinaigrette	CHF	15.00
Fleisch	Kalbsschulterbraten mit Kräuterkruste und Portwein-Jus Kartoffelgratin und Randen-Kürbisgemüse	CHF	38.00
Fisch	Steinbutt (FAO27) mit Ananas-Mango-Salsa, Pilaw Reis gebratener Blumenkohl und Broccoli	CHF	34.00
Vegi	Spanische Tortillas (Ei, Kartoffeln, Zwiebeln) und Tomatenragout	CHF	24.00
Dessert	Orangenhalfgefrorenes mit Orangenscheiben und Gebäck	CHF	11.50

### Unsere Wein-Empfehlung:

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

### 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.