

MENÜPLAN WOCHE 18 / 29. April bis 05. Mai 2024

Montag, 29. April 2024

Vorspeise	Kartoffelcremesuppe mit Oregano oder Apfel-Stangenselleriesalat		
Fleisch	Schwedenbraten mit Jus Teigwaren und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Forellenfilet "Zuger Art" mit Salzkartoffeln und Blattspinat (IT)	CHF	30.00
Vegi	Risotto mit Kräutern, grünen Bohnen, Artischocken und Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Gebrannte Creme mit Gebäck	CHF	6.00

Dienstag, 30. April 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Eisbergsalat mit Radieschen		
Fleisch	Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräuterbutter Curry-Ebly und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Zander-Lachs-Roulade an Weissweinsauce auf Randen Püree mit Würfelkartoffeln	CHF	30.00
Vegi	"Chili vegano"	CHF	24.00
Dessert	Hausgemachte Cremeschnitte	CHF	6.00

Mittwoch, 1. Mai 2024

Vorspeisen	Geröstete Mehlsuppe mit Croûtons oder Bohnensalat mit Zwiebeln		
Fleisch	Jägersteak vom Rind an Pfefferjus mit Kartoffelecken und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Saiblingsfilet (IS) auf Getreide-Risotto mit wildem Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Gebackener Portobellopilz mit Linsen- Gemüseragout	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerhalbgefrorenes mit Rhabarberkompott	CHF	6.00

Donnerstag, 2. Mai 2024

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Tomatenwürfel und Reis oder Chinakohl mit Kürbiskernen		
Fleisch	Truthahnragout an grobkörniger Senfsauce mit Polenta und Kohlrabi mit Kräutern	CHF	28.00
Fisch	Kabeljau in der Nusskruste gebraten (FAO27) auf Kartoffel-Lauchgratin	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Frischkäse, rosa Pfeffer, Baumnüssen und Pastinaken	CHF	24.00
Dessert	Brot- und Butterpudding mit Rosinen und Vanilleglace	CHF	6.00

Freitag, 3. Mai 2024

Vorspeise	Selleriecremesuppe oder Mais-Gurkensalat		
Fleisch	Kalbfleisch Involtini an Rotweinsauce mit Kravättli-Teigwaren und Romanesco	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets mit Zitronenmelisse-Sauerrahm Tomaten-Pilaw Reis und glasierten Petersilienwurzel	CHF	30.00
Wähe	Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchetti-Käsewähe	CHF	15.00
Dessert	Baumnuß-Parfait mit frischer Ananas und Mango Sauce	CHF	6.00

Samstag, 4. Mai 2024

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Gemüsebrûnoise oder Kopfsalat mit Croûtons		
Fleisch	Zieglers Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenröllchen (FAO27) mit Thai Basilikum auf gebratenem Gewürzreis mit Gemüse und Soja-Sesamsauce	CHF	30.00
Vegi	Tortelloni gefüllt mit Frischkäse an Mascarpone sauce und gebratenem Fenchel	CHF	24.00
Dessert	Zimtkuchen mit Vanille-Joghurt	CHF	6.00

Sonntag, 5. Mai 2024

Suppe	Champignons Cremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Quarkterrine mit Rauchlachsroulade im Wirz-Mantel serviert mit Salatbouquet und Senf-Dillsauce	CHF	15.00
Fleisch	Gebratenes Rinds-Entrecôte an Trüffeljus mit Dauphine Kartoffeln (Kartoffelkrapfen) und Gemüse garnitur	CHF	40.00
Fisch	Crevetten (VN) im Kokosteig gebacken mit Curry-Gemüsereis	CHF	34.00
Vegi	Chicorée Piccata mit Tomaten-Olivenragout und Rosmarinkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Savarin mit Rum und Orangen	CHF	11.50

Unsere Menü Empfehlung:

Bärlauch Tagliatellini "Primavera" mit gebratenem Gemüse, Cherry Tomaten und Grana Padano (inkl. Suppe oder Salat) CHF 20.00

Hausgemachter Rindfleischburger im Bun mit Tomaten, Käse, BBQ Sauce und Pommes frites (inkl. Suppe oder Salat) CHF 29.00

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