

## MENÜPLAN WOCHE 20 / 13. bis 19. Mai 2024

### Montag, 13. Mai 2024

Suppe	Broccolicremesuppe mit Mandeln oder bunter Blattsalat mit Radisli		
Fleisch	Spaghetti Bolognese (mit Rindfleisch) und Gemüsestreifen	CHF	25.00
Fisch	Lachstranche "Tataki" scharf gebratene Lachstranche an Ponzu Sauce (japanische Sojasauce) mit gebratenem Gemüsereis	CHF	30.00
Vegi	"Arancini" Reisbällchen gefüllt mit Spargelragout serviert mit Ofengemüse und Bärlauch-Mayonnaise	CHF	24.00
Dessert	Cassata mit Rahm	CHF	6.00

### Dienstag, 14. Mai 2024

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Reis oder Blattsalat mit Couscous		
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitrone Pommes frites und buntes Gemüsebouquet	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Jakobsmuscheln (FAO21) an Basilikumsauce mit Zitrone mit Venere-Reis und Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Penne mit "Pesto rosso" und Cherrytomaten	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

### Mittwoch, 15. Mai 2024

Vorspeisen	Selleriesuppe mit Speck oder Lattichsalat mit Grana Padana		
Fleisch	Pouletsteak an asiatischer Sauce mit Basmatireis und Pak Choi	CHF	28.00
Fisch	Fischstäbchen (FAO61) mit Zitrone und Kräuter-Sauerrahm Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	25.00
Vegi	Falafel Schnitzel auf Ratatouille und Kräuter-Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Beeren Tiramisu	CHF	6.00

### Donnerstag, 16. Mai 2024

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne oder Tomatensalat "Caprese"		
Fleisch	BBQ Schweinebauch mit Nudeln und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Rotzungenfilet (FA027) mit Zitrone, Oliven und Tomaten, Würfelpommes und Kefen	CHF	30.00
Vegi	Im Teig frittierte Spargeln mit Zitronen-Mayonnaise und Radieschen	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat	CHF	6.00

## Freitag, 17. Mai 2024

Vorspeise	Karottensuppe mit Ingwer oder Blattsalat mit Nüssen		
Fleisch	Grünes Pouletcurry nach thailändischer Art mit Jasmin Reis und Pak Choi	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) mit Rotweinbutter Salzkartoffeln und Lauchgemüse	CHF	30.00
Wähe	Kirschenwähe und Spargel-Kartoffel-Wähe	CHF	24.00
Dessert	Caramel Creme mit Birne	CHF	6.00

## Samstag, 18. Mai 2024

Vorspeisen	Fleischbouillon mit Eierschwämmli oder Bohnensalat mit Kerbel		
Fleisch	Schweinskotelett mit Café de Paris Pommes frites und Erbsen und Rüeblli	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (FA061) im Ei gebraten mit Zitrone auf Kräuterrisotto und Ratatouille	CHF	30.00
Vegi	Kartoffel-Gnocchi an Tomaten-Gin-Sauce	CHF	24.00
Dessert	Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	6.00

## Sonntag, 19. Mai 2024

Suppe	Spargelcremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Rindstartar mit Senfkörner, Mango Chutney und Oliven Ciabatta	CHF	15.00
Fleisch	Kalbsgeschnetzelttes an Calvados Sauce Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF	40.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (TR) an Meaux Senfsauce mit Zitrone auf Griesspolenta mit Romanesco	CHF	34.00
Vegi	Rotes Thaicurry mit Tofu und Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Coupe Romanoff	CHF	11.50

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

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.