

MENÜPLAN WOCHE 22 / 27. Mai bis 02. Juni 2024

Montag, 27. Mai 2024

Vorspeise	Kohlrabi Suppe oder Blattsalat mit Cherry Tomaten und Kürbiskernen		
Fleisch	Heisser Beinschinken mit Senf Kartoffel- und Tomatensalat	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Forellenfilet (IT) an Dillsauce mit Pilaw Reis und Lauchgemüse	CHF	30.00
Vegi	Paniertes Sellerieschnitzel auf Ratatouille mit Kräuter-Quark	CHF	24.00
Dessert	Glace duo mit Rahm	CHF	6.00

Dienstag, 28. Mai 2024

Vorspeise	Rindsbouillon mit Backerbsen oder		
Fleisch	Kalbfleisch Adrio an leichter Senfsauce mit Teigwaren und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Panierte Fischstreifen mit Tartarsauce, Pommes frites und Blattspinat	CHF	30.00
Vegi	Asiatische Nudelsuppe mit Gemüsejulienne, Austernpilzen und Miso	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat	CHF	6.00

Mittwoch, 29. Mai 2024

Vorspeisen	Selleriesuppe oder Blattsalat mit Ei		
Fleisch	Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Zucchetti mit Kräutern	CHF	28.00
Fisch	Im Ofen gegartes Saiblingsfilet (IS) an roter Currysauce mit Nudeln und Randengemüse	CHF	30.00
Vegi	Gebratener Tofu mit Gewürzsauce, im Glasnudelnest & Gemüsestreifen	CHF	24.00
Dessert	Erdbeeren mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 30. Mai 2024

Vorspeisen	Tomatencremesuppe oder Randensalat mit Erdnüssen		
Fleisch	Blätterteigpastetchen mit Brätkügeli-Füllung und Pilzsauce serviert mit Risi Bisi	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Lachsschnitzel (NO) auf Kokosnuss-Couscous mit Spargeln	CHF	30.00
Vegi	"Gärtner Rösti" mit Gemüse und Spiegelei	CHF	24.00
Dessert	Aprikosen Streuselkuchen	CHF	6.00

Freitag, 31. Mai 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Fideli oder Blattsalat		
Fleisch	Lamm-Entrecôte an Nusskruste mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfischfilet (FA061) mit Limonen Sauce Wildreismix und Kefen	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und "Toétché" St.Martins Kuchen aus dem Jura	CHF	15.00
Dessert	Hausgemachtes Butter S	CHF	6.00

Samstag, 1. Juni 2024

Vorspeisen	Gerstensuppe oder Gurkensalat mit Dill		
Fleisch	Poulet-Cordon Bleu mit Zitrone Würfelfkartoffeln und Rahmwirsing	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) mit grobem Pfeffer und Zitronenraspel gebraten auf Körner Mix und gelben Zucchetti	CHF	30.00
Vegi	Aubergine gefüllt mit Reis, Okra und schwarzen Bohnenbällchen	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte	CHF	6.00

Sonntag, 2. Juni 2024

Suppe	Blumenkohlcremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Lachs-Zanderterrine im Karottenkleid, mit Wakame (Alge) und kleinem Salat	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Honig-Balsamico Sauce, Krapfen Kartoffeln (Dauphine) und Spargeln an Sauce hollandaise	CHF	44.00
Fisch	Kabeljaufilet (FA027) mit Muscheln und knusprig gebratener Speck auf Wasabi-Risotto	CHF	34.00
Vegi	Burrito mit Reis, Bohnen, Avocado, Tomaten und Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	11.50

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