

MENUPLAN WOCHE 21 / 20. bis 26. Mai 2024

Montag, 20. Mai 2024

Vorspeise	Ochsenschwanzsuppe und Crevetten Cocktail "Florida"	CHF 6.00 CHF 15.00
Fleisch	Schweinssteak "Walliser Art" mit Käse und Tomaten überbacken Röstikroketten und grünen Bohnen	CHF 38.00
Fisch	Gedämpftes Forellenfilet (IT) an Dillsauce mit Pilaw Reis und Lauchgemüse	CHF 30.00
Vegi	Walliser Cholera" (gedeckter Kuchen mit Lauch, Kartoffeln, Apfel und Käse)	CHF 24.00
Dessert	Zuger Kirschtorte	CHF 7.50

Dienstag, 21. Mai 2024

Vorspeise	Rindsbouillon "mille fanti" oder fein geschnittener Fenchelsalat mit Apfel	
Fleisch	Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und Vichy Karotten	CHF 28.00
Fisch	Sautiertes Rotzungenfilet (NL) mit Tomaten und Kapern, Dampfkartoffeln und Lattich Gemüse	CHF 30.00
Vegi	Birchermüesli mit Rahm, Brot, Butter	CHF 15.00
Dessert	Fruchtsalat	CHF 6.00

Mittwoch, 22. Mai 2024

Vorspeisen	Petersilienwurzelsuppe 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 Nüdeli und Randengemüse	CHF 30.00
Vegi	Burrata (Mozzarella) mit Cherry Tomaten-Ragout und Brotcroûtons	CHF 24.00
Dessert	Kleiner Bananensplit	CHF 6.00

Donnerstag, 23. Mai 2024

Vorspeisen	Gerstensuppe oder Spargelsalat mit Pilzen	
Fleisch	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Teigwaren und grüne Bohnen	CHF 25.00
Fisch	Gebratenes Lachsschnitzel (NO) auf Zitronen-Risotto mit Spargeln	CHF 30.00
Vegi	"Gärtner Rösti" mit buntem Gemüse und Spiegelei	CHF 24.00
Dessert	Rhabarber-Streuselkuchen	CHF 6.00

Freitag, 24. Mai 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Fideli oder Blattsalat mit Radieschen		
Fleisch	Kaninchenvoressen "Ticinese" mit Bramata Polenta und Karotten	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfischfilet (FA061) mit Limonen Sauce Wildreismix und Kefen	CHF	30.00
Wähe	Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen	CHF	15.00
Dessert	Zitronencake	CHF	4.50

Samstag, 25. Mai 2024

Vorspeisen	Tessiner Brotsuppe mit Kümmel oder Gurkensalat mit Dill		
Fleisch	Paniertes Poulet Schnitzel mit Zitrone Würfelpommes und Rahmwirsing	CHF	28.00
Fisch	Crevetten Butterfly (VN) auf Tagliatelle mit Knoblauchöl und Cherry Tomaten	CHF	30.00
Vegi	Peperoni gefüllt mit Reis, Okra und schwarze Bohnenbällchen	CHF	24.00
Dessert	Erdbeeren "Sunshine" mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit	CHF	6.00

Sonntag, 26. Mai 2024

Suppe	Blumenkohlcremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Lachs-Zanderterrine im Karottenkleid auf Salat mit Wakame (Alge)	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte an Senfschaumsauce Kartoffelkroketten und Saisongemüse	CHF	44.00
Fisch	Kabeljaufilet (FA027) mit Muscheln und knusprig gebratenem Speck auf Wasabi-Risotto	CHF	34.00
Vegi	"Pappardellen al pomodoro" (breite Nudeln mit Tomatensauce) und frittierten Auberginenwürfel	CHF	24.00
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	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“