

# Restaurant feingut

KW 26 vom 24.06. bis 30.06.2024

## Futura

## Classic

## Front cooking

Montag

Brokkolicremesuppe  
Planted-Chicken-Curry  
Basmati-Reis  
Rüeblistengeli mit Vanille  
oder Salat

Brokkolicremesuppe  
Entrecôte mit Béarnaise Sauce  
Nudeln  
Zucchetti  
oder Salat

Quinoa Buddha Schüssel mit Feta  
  
Quinoa-Buddha-Schüssel mit  
Crevetten (VN)

Dienstag

Gazpacho  
BIO-Rind-Siedfleisch mit Kapernsauce  
Gnocchi Piemontese  
Grüne Bohnen  
oder Salat

Gazpacho  
Brokkoli-Käse-Plätzli mit Steinpilzsauce  
Polenta  
Safran-Fenchel  
oder Salat

Nasi Goreng mit Tofu  
  
Nasi Goreng mit Schweinefleisch

Mittwoch

Currycremesuppe  
Gemüsebällchen mit Tomatensauce  
Safranrisotto  
Blumenkohl polnische Art  
oder Salat

Currycremesuppe  
Pouletsteak mit Kräutersauce  
Lyonerkartoffeln  
Kefen  
oder Salat

Ravioli ai Funghi  
  
Kalbschnitzel mit Waldpilzen  
Ravioli ai Funghi

Donnerstag

Rüebli-  
suppe  
Äplermagronen  
Apfelmus  
  
Salat

Rüebli-  
suppe  
Mohnlachs (NO)  
Israelische Perlweizenpfanne  
Peperoni-Gemüse  
oder Salat

Pikante Tomatenquiche  
  
Quiche Lorraine mit Speck

Freitag

Gemüsecremesuppe  
Soja-Bratwurst mit Zwiebelsauce  
Mini-Rösti  
Romanesco  
oder Salat

Gemüsecremesuppe  
Luzerner Chügelipastetli\*  
Blätterteigpastete  
Erbsli und Rüebli  
oder Salat

Cannelloni Tomato Mozzarella  
  
Cannelloni mit Rindfleisch

Samstag

Maiscremesuppe  
Flocken-Bratlinge mit Gurkensauce  
Linsen Gemüse mit Suesskartoffeln  
  
Salat

Maiscremesuppe  
Truthahnschnitzel mit Madeirasauce  
Fregola Sarda  
Blattspinat  
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon mit Eierstich  
Dinki-Geschnetzeltes "Zürcher-Art"  
Tagliatelle  
Zweifarbige Rüebli  
oder Salat

Bouillon mit Eierstich  
Tessinerbraten\*  
Kartoffelgratin  
Ofentomaten  
oder Salat

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30  
Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

\* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch