

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 Béarner 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

Rüebliuppe
Äplermagronen
Apfelmus

Salat

Rüebliuppe
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