

Restaurant feingut

KW 33 vom 12.08. bis 18.08.2024

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Dinki-Gulasch
Dampfkartoffeln
Lauchgemüse
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"
Butterreis
Glasierte Rüebl
oder Salat

Gemüse süss-sauer
Spaghetti aglio e olio

Poulet-Meatballs Süss-Sauer
Spaghetti aglio e olio

Dienstag

Kalte Tomatensuppe
Gemuese Lasagne
-

Salat

Kalte Tomatensuppe
Luganighe* Tessiner Wurst
Fregola Sarda
Grüne Bohnen
oder Salat

Vegetarisches Stroganoff
Bramata mit Pistazien

Kalbsinvoltini* mit Cantadou
Bramata mit Pistazien

Mittwoch

Rüeblisuppe mit Ingwer
Gebratenes Gotthard-Zanderfilet (CH)
Ebly mit Gemüse
Stangensellerie mit Tomaten
oder Salat

Rüeblisuppe mit Ingwer
Geschnetzeltes Quorn an
Cous Cous Mandeln
Romanesco
oder Salat

Antipasti-Teller und
Baquette
Caesar-Salat
Rinds-Tatar mit gehobeltem Sbrinz
Caesar-Salat

Donnerstag

Spinatsuppe
Gemüsebällchen
Kichererbsenpfanne

Salat

Spinatsuppe
Rindfleischvogel Stroganoff
Spätzli
Brokkoli
oder Salat

Freitag

Minestrone
BIO-Kalbsvoressen "Grosi Art"
Kartoffelstock mit Rosmarin
Zucchetti
oder Salat

Minestrone
Weizen-Schnitzel mit Pilzragout
Polenta
Blattspinat mit Pinienkernen
oder Salat

Samstag

Gemüsecremesuppe
Flocken-Bratlinge mit Gurkensauce
Nudeln
Gemüsesymphonie
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Schweinsschnitzel paniert
Rösti-Kroketten
Erbsen mit Ruebli à la crème
oder Salat

Sonntag

Gemüsebrühe mit Griessklösschen
Geschnetzeltes Soja auf Afrikanisch Art
Basmatireis
Safranschwarzwurzeln
oder Salat

Gemüsebrühe mit Griessklösschen
Sauerbraten
Serviettenknödel
Rahmwirsing
oder Salat

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch