

Restaurant feingut

KW 35 vom 26.08. bis 01.09.2024

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Vegi-Schnitzel mit Spinatfüllung
Fettuccine mit getrockneten Tomaten
Erbsen mit Maiskörner
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Königsberger Klopse* mit Kapernsauce
Dampfkartoffeln mit Peterli
Brokkoli
oder Salat

Chili con Vegan

Chili con carne Tortillia Wraps

Dienstag

Rüebli-suppe mit Ingwer
Green Curry Rice Balls mit Joghurt Dip
Israelische Perlweizenpfanne

Salat

Rüebli-suppe mit Ingwer
Poulet-Casimir
Trockenreis
Romanesco
oder Salat

Kokos-Suppe mit Shitake und Tofu

Kokos-Suppe mit Crevetten (VN)

Mittwoch

Brotsuppe
Bio Agnolotti Arrabbiata mit Basilikumsauce
Reibkäse

Salat

Brotsuppe
Schweinskopf-Bäggli mit Rotweinsauce
Polenta
Kefen
oder Salat

Aubergineneintopf mit
Hülsenfrüchten und Jackfrucht

Kaninchen-Chorizo* spanische Art
Eintopf

Donnerstag

Gemüsecremesuppe
Bio Kalbsvoren mit Safransauce
Kräuterreis
Rüebli-Stängeli
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Gemüse-Capuns mit Käsesauce

Salat

Heute grilliert für Sie die
Geschäftsleitung

Heute grilliert für Sie die
Geschäftsleitung

Freitag

Spinatsuppe
Nasi Goreng mit Tofu
-

Salat

Spinatsuppe
Gebratenes Lachsforellenfilet (IT)
Nudeln
Kohlrabi mit Petersilie
oder Salat

Gebackener Fetakäse
Country Cuts
Blattsalat
Pouletfluegeli BBQ-Chilli Sauce
Country Cuts
Blattsalat

Samstag

Gelberbsensuppe
Soja-Filetstreifen mit Basilikumsauce
Gnocchi Piemontese
Gemüsesymphonie
oder Salat

Gelberbsensuppe
Luganighe* Tessiner Wurst
Safranrisotto
Tomate provenzalische Art
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon mit Eierstich
Cannelloni Padrone
-

Salat

Kraftbrühe mit Eierstich
Kalbsbraten mit Morchelsauce
Kartoffelgratin
Blattspinat mit Knoblauch
oder Salat