

Restaurant feingut

KW 15 vom 07.04. bis 13.04.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Ricotta Tätschli mit Tomatensugo
Orangen Chicoree

Salat

Gemüsecremesuppe
Hackbraten* mit Rahmsauce
Schupfnudeln
Glasierte Rüebli
oder Salat

Quorgeschnetztes Paprikasauce
Caesar Salat
Mais-Sticks

Rosa Rindshuft mit Dip
Caesar Salat
Mais-Sticks

Dienstag

Griesssuppe
Ravioloni Cantadou mit Basilikumsauce
Geriebener Käse
-
oder Salat

Griesssuppe
Poulet-Casimir
Trockenreis
Romanesco
oder Salat

Sojageschnetztes Toskana
Cremiger Weizen mit Oliven

Kalbsinvoltini* mit Cantadou
Cremiger Weizen mit Oliven

Mittwoch

Erbsensuppe
Zwiebel-Linsen-Krapfen mit Joghurt-Dip
Spanische-Gemüse-Pfanne

Salat

Erbsensuppe
Schweinesteak* mit Pommery
Polenta
Grüner Spargel
oder Salat

Paneer Curry
Kartoffelstock, Wasabi, Erdnüsse

Burmesisches Fischcurry(ID)
Kartoffelstock, Wasabi, Erdnüsse

Donnerstag

Brotsuppe
BIO-Kalbsfrikasse
Kartoffelstock mit Peterli
Rüebli-Stängeli
oder Salat

Brotsuppe
Curry von Hülsenfrüchten und Soja
Cous-Cous mit Gemüse

Salat

Vegane Pesto Penne mit weissen
Bohnen und getrocknete Tomaten

Salbei-Parmesan-Poulet
Penne

Freitag

Gemüsecremesuppe
Fenchel-Kichererbsen Eintopf
-
Salat

Gemüsecremesuppe
Lachsschnitte mit Misopesto
Mie-Nudeln
Kefen
oder Salat

Risotto mit Pilzen und Kräuteröl

Schweinsfiletspiessli*
Risotto mit Pilzen

Samstag

Rüebliuppe
Soja-Knusperstäbchen mit Bärlauch-Dip
Fregola Sarda

Salat

Rüebliuppe
Rindshuftstreifen Stroganoff
Spinatspätzli
Tomate provenzalische Art
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon mit Eierstich
Cannelloni Padrone
-
Salat

Gemüsebouillon mit Eierstich
Kalbsbraten mit Morchelsauce
Kartoffelgratin
Gemüsesymphonie
oder Salat

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch