

Restaurant feingut

KW 16 vom 14.04. bis 20.04.2025

Futura

Classic

Front cooking

| | | | |
|------------|--|---|--|
| Montag | Gemüsecremesuppe Portion gemischte Spargel mit Hollandaise Salzkartoffeln Salat | Gemüsecremesuppe Truten-Involtini mit Champignonsauce Pizokel Kefen oder Salat | Kokos-Suppe mit Shitake und Tofu Mie-Nudeln Kokos-Suppe mit Crevetten (VN) Mie-Nudeln |
| Dienstag | Spinatsuppe BIO Emmentaler Lammvoressen Wildreis Bunte Demidoff Rüebli oder Salat | Spinatsuppe Geschnetzeltes Quorn an Cous-Cous mit Gemüse Zucchetti oder Salat | Feta gebacken mit Tomaten und Oliven Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Kalbshaxe, Bayrisch Kraut Ofenkartoffeln mit Sauerrahm |
| Mittwoch | Brotsuppe Äplermagronen Apfelmus Salat | Brotsuppe Rippli* mit Bratensauce Schupfnudeln Dörrbohnen oder Salat | Koththu Roti (Vegi) Sri Lanka Koththu Roti Sri Lanka |
| Donnerstag | Kartoffelsuppe mit Majoran Gemüsebällchen mit Tomatensauce Polenta Erbsen oder Salat | Kartoffelsuppe mit Majoran Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rahmsauce Nüdeli Blumenkohl oder Salat | Cajun Vegi Mushroom Bowl by Adrijana Cajun Seafood Bowl(VN,ES, NZ) by Adrijana |
| Freitag | Gemüsecremesuppe Mais-Tätschli mit Pilzragout Saisonales Mischgemüse Salat | Gemüsecremesuppe Gebackener Alaska Seelachs(FAO61+67) Dampfkartoffeln mit Peterli Brokkoli oder Salat | |
| Samstag | Selleriecremesuppe Soja-Steak mit Zwiebelsauce Gnocchi mit Spargelstreifen Salat | Selleriecremesuppe Pouletfeuersteak mit Jus Fregola Sarda Blattspinat oder Salat | |
| Sonntag | Gemüsebrühe mit Griessklösschen Indischer-Linsen-Blumenkohltopf - Salat | Gemüsebrühe mit Griessklösschen 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