

Restaurant feingut

KW 17 vom 21.04. bis 27.04.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Tortelloni mit Ricotta & Spinat
Tomatensauce
Salat

Gemüsecremesuppe
Lammrücken(IE) mit Senfsauce
Bärlauchrisotto
Peperoni-Gemüse
oder Salat

Dienstag

Pastinakensuppe
BIO Weisses Kalbsvoren Grossi
Serviettenknödel
Grüne Bohnen
oder Salat

Pastinakensuppe
Karamellierter Feta auf grünem Spargel
Neue Kartoffeln
Salat

Lime Tofu
Mie Nudeln mit Gemüse und Ei
Pouletragout mit Rhabarber und
Apfel
Mie Nudeln mit Gemüse und Ei

Mittwoch

Champignonsuppe
Schupfnudeln mit Gemüseallerlei
Salat
-

Champignonsuppe
Filet Bordelaise (FAO 61/67) mit
Pilaw Reis
Krautstiel
oder Salat

Gemüsebällchen mit Frischkäse
Papaya Mango Salat mit
Kichererbsen
Papaya Mango Salat mit
Rindshuftstreifen

Donnerstag

Kressesuppe
Weizen-Mozzarella-Karree
Fregola Sarda
Zucchetti mit Basilikum
oder Salat

Kressesuppe
Poulet-Involtini mit Käse und Pilz gefüllt
Spätzli
Brokkoli
oder Salat

Auberginen-Piccata
Sellerie-Mousseline
Schweinsvoren* mit Sauerkraut
Sellerie-Mousseline

Freitag

Gemüsecremesuppe
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
Glasnudelpfanne
Salat

Gemüsecremesuppe
Schweinschnitzel paniert*
Kartoffel-Wedges
Grüner Spargel
oder Salat

Vegane Rüebli Jackfrucht Pfanne
Joghurtreis mit Linsen
Lachs(NO), Gemüse, Kokos
Joghurtreis mit Linsen

Samstag

Minestrone
Käsewähe
-
Salat

Minestrone
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce*
Pappardelle
Sellerie mit Karotten
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
Vegi-Soja-Bällchen mit Currysauce
Mie Nudeln mit Sojasprossen
Salat

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
Kalbsbraten mit Salbei und Rosmarin
Kartoffelstock
Safrankohlrabi mit Peterli
oder Salat

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch