

Restaurant feingut

KW 19 vom 05.05. bis 11.05.2025

	Futura	Classic	Front cooking
Montag	Gemüsecremesuppe Gebratener Halloumi mit Bärlauch Gnocchi Piemontese Ratatouille oder Salat	Gemüsecremesuppe Ofenfleischkäse* mit Zwiebelsauce Neue Bratkartoffeln Flachbohnen mit Bohnenkraut oder Salat	Vegiragout mit Spargel Nudeln mit Butter Pouletragout mit Spargel Nudeln mit Butter
Dienstag	Kohlrabicremesuppe Gemüseschnitzel mit Knoblidip Linsen-Gemüse-Curry Salat	Kohlrabicremesuppe Pouletragout süss-scharf Basmati-Reis Pak-Choi oder Salat	Gurken-Avocadosuppe mit Quinoa-Täschli und Wasabistock Gurken-Avocadosuppe mit Lachs und Wasabistock
Mittwoch	Lauchsuppe Mais Frittate Letscho-Gemüse Salat	Lauchsuppe Rindsvoressen Paprikasauce Spätzli Grüner Spargel oder Salat	Pikanter Gemüseauflauf Vitello Tonnato (FAO-71) mit Olivenciabatta
Donnerstag	Gemüsecremesuppe Massaman Curry mit Sojastreifen Mie-Nudeln Salat	Gemüsecremesuppe Forellenfilet Müllerinart Salzkartoffeln Rahmspinat oder Salat	Risotto mit Pilzen und Kräuteröl Rindshuftspiess mit Zwiebelconfit Risotto mit Pilzen
Freitag	Spargelcremesuppe Cannelloni mit Tomate und Mozzarella - Salat	Spargelcremesuppe Truten-Involtini mit Champignonsauce Ebly Weizen mit Oliven Erbsen oder Salat	Feta gebacken mit Tomaten und Oliven Kichererbsen Ratatouille Vegan Lammrücken (IE) mit Dukkah Kruste Kichererbsen Ratatouille Vegan
Samstag	Blumenkohlcremesuppe Dinki-Gulasch Fettuccine Salat	Blumenkohlcremesuppe Pariserschnitzel vom Kalb Fregola Sarda Zucchetti mit Basilikum oder Salat	
Sonntag	Gemüsebouillon Xavier BIO-Schweinssteak mit Kräuterbutter Rösti-Kroketten Vichy-Rüebli oder Salat	Gemüsebouillon Xavier Tofu-Krauter-Piccata-Cornnatur Pizokel Kefen oder Salat	

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch