

# Restaurant feingut

KW 21 vom 20.05. bis 26.05.2024

## Futura

## Classic

## Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe  
Planted Chicken Curry  
Basmati-Reis  
Pak-Choi mit Sesam  
oder Salat

Gemüsecremesuppe  
Entrecôte mit Béarner Sauce  
Nudeln  
Rüebli und Erbsen  
oder Salat

Dienstag

Erbsencremesuppe  
Pouletschenkel Attinghausen  
Lyonerkartoffeln  
Kefen  
oder Salat

Erbsencremesuppe  
Mais-Käse-Täschli mit Pilzragout  
Brokkoli  
-  
oder Salat

Vegane Pesto Penne mit weissen  
Bohnen und getrocknete Tomaten  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Penne mit Schweinsgeschnetzeltem,  
Pinienkernen und Parmesan  
Tomatensalat mit Mozzarella

Mittwoch

Champignonsuppe  
Vegane Hackbällchen mit Tomatensauce  
Safranrisotto  
Fenchel  
oder Salat

Champignonsuppe  
Kalbleischvogel mit Rosmarinsauce  
Polenta  
Kohlrabi mit Petersilie  
oder Salat

Nizza Salat gebackenem Feta  
Nizza Salat mit Thunfisch (FAO 61 &  
71)

Donnerstag

Kressesuppe  
Äplermagronen  
Apfelmus  
Salat

Kressesuppe  
Buntbarsch Paniert mit Remouladensauce  
Dampfkartoffeln  
Grüner Spargel  
oder Salat

Gemüeragout mit Tofu  
Basmati Reis  
Gemüeragout mit Cevetten (VN)  
Basmati Reis

Freitag

Gemüsecremesuppe  
Vegi Bolo  
Spaghetti  
Salat

Gemüsecremesuppe  
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce  
Butterreis  
Buntes Gemüse  
oder Salat

Zucchini-Piccata  
Röstitaschen mit Frischkäse  
Truthahnpiccata  
Röstitaschen mit Frischkäse

Samstag

Minestrone  
Soja-Steak mit Zwiebelsauce  
Kartoffelstock mit Peterli  
Romanesco  
oder Salat

Minestrone  
Truthahnschnitzel mit Madeirasauce  
Fregola Sarda  
Blattspinat  
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen  
Dinki-Geschnetzeltes "Zürcher-Art"  
Tagliatelle  
Zweifarbige Rüebli  
oder Salat

Geflügelbouillon mit Gemüsestreifen  
Tessinerbraten\*  
Schupfnudeln  
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