

Restaurant feingut

KW 31 vom 28.07. bis 03.08.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Brokkolicremesuppe
Planted-Pea Curry
Basmati-Reis
Wok-Gemüse
oder Salat

Brokkolicremesuppe
Rindsbraten Burgunder Art*
Spätzli
Romanesco
oder Salat

Penne mit Rahm, Zucchini und
Parmesan
Blattsalat
Spinat Penne mit Pouletbrust und
Parmesan
Blattsalat

Dienstag

Gazpacho
Brokkoli-Käse-Plätzli mit Pilzsauce
Polenta
Salat

Gazpacho
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rahmsauce
Gnocchi Piemontese
Grüne Bohnen
oder Salat

Spring smoked Tofu Bowl mit
Couscous
Spring Tuna Bowl mit CousCous

Mittwoch

Currycremesuppe
Gemüsebällchen mit Tomatensauce
Risotto
Kefen
oder Salat

Currycremesuppe
Pouletsteak mit Kräutersauce
Lyonerkartoffeln
Blumenkohl polnische Art
oder Salat

Quorngeschnetzeltes Paprikasauce
Mais-Sticks
Rosa Rindshuft mit Dip
Mais-Sticks

Donnerstag

Rüebli-suppe
„Gun Madu“ Asiatische Teigtaschen
Glasnudelpfanne
Salat

Rüebli-suppe
Mohnlachs (NO)
Gersotto mit Safran
Rahmlauch
oder Salat

Pikante Tomatenquiche
Gurken-Apfel Salat
Quiche Lorraine mit Speck
Gurken-Apfel Salat

Freitag

Gemüsecremesuppe
Äplermagronen
Apfelmus
Salat

Gemüsecremesuppe
Luzerner Chügelipastetli*
Blätterteigpastete
Erbsli und Rüebli
oder Salat

Samstag

Maiscremesuppe
Flocken-Bratlinge mit Gurkensauce
Linsen Gemüse mit Süsskartoffeln
Salat

Maiscremesuppe
Truthahnschnitzel mit Madeirasauce
Fregola Sarda
Blattspinat
oder Salat

Sonntag

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

Gemüsebouillon mit Eierstich
Tessinerbraten*
Rösti-Kroketten
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