

Restaurant feingut

KW 33 vom 11.08. bis 17.08.2025

	Futura	Classic	Front cooking
Montag	Gemüsecremesuppe Dinki-Gulasch Dampfkartoffeln Lauchgemüse oder Salat	Gemüsecremesuppe Piccata Mailänder Art Fregola Sarda Grüne Bohnen oder Salat	Tofu Sweet Sour, Nudeln Curry-Nudeln mit Teriyaki Schwein
Dienstag	Kalte Tomatensuppe Gemüse Lasagne - Salat	Kalte Tomatensuppe Rindfleischstreifen Stroganoff Butterreis Glasierte Rüebli oder Salat	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Feta aus dem Smoker Trutenbrust, Schweinshals aus dem Smoker Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Mittwoch	Rüebliisuppe mit Ingwer Geschnetzeltes Quorn an Cous Cous Mandeln Romanesco oder Salat	Rüebliisuppe mit Ingwer Gebratenes Zanderfilet (FAO05) Gnocchi Piemontese Stangensellerie mit Tomaten oder Salat	Soja Tomaten-Palline Polenta mit Thymian Kalbsleber mit Apfel und Balsamico Polenta mit Thymian
Donnerstag	Spinatsuppe Gemüsebällchen Kichererbsenpfanne Salat	Spinatsuppe Lammnierstück (IE) mit Kräutersauce Spätzli Brokkoli oder Salat	Äplermaggronen mit Sbrinz, Röstzwiebeln und Apfelmus Äplermaggronen mit Speck* und Apfelmus
Freitag	Minestrone BIO-Kalbsvoressen "Grosi Art" Kartoffelstock mit Rosmarin Zucchetti oder Salat	Minestrone Omelette mit Tomatenragout Polenta Blattspinat mit Pinienkernen oder Salat	
Samstag	Gemüsecremesuppe Flocken-Bratlinge mit Gurkensauce Nudeln Gemüsesymphonie oder Salat	Gemüsecremesuppe Schweinsnitzel* paniert Rösti-Kroketten Erbsen mit Ruebli à la crème oder Salat	
Sonntag	Gemüsebrühe mit Griessklösschen Geschnetzeltes Soja auf Afrikanisch Art Basmatireis Safranschwarzwurzeln oder Salat	Gemüsebrühe mit Griessklösschen Kalbsbraten mit Salbei und Rosmarin Schupfnudeln Rahmwirsing oder Salat	

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30

Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch