

Restaurant feingut

KW 34 vom 18.08. bis 24.08.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Hüttenkäse-Plätzli
Ratatouille

Salat

Gemüsecremesuppe
Schweinesteak* mit Kräuterbutter
Kartoffel-Wedges
Blumenkohl polnische Art
oder Salat

Gemüsefrühlingsrolle mit Chilisauce
Papaya Mango Salat mit
Kichererbsen

Rindshuftspieß mit Zwiebelconfit
Papaya Mango Salat mit
Kichererbsen

Dienstag

Brotsuppe
Gemüseschnitzel mit Knoblidip
Quinoa-Pilaw

Salat

Brotsuppe
Pouletragout süss-scharf
Mie-Nudeln
Pak-Choi
oder Salat

Soja Tomaten-Palline
Spinat Gnocchi

Orangenlachs(NO) mit Tomaten Salsa
Spinat Gnocchi

Mittwoch

Currycremesuppe
Rote Bohnen Tätschli mit Tsatsiki
Basilikum-Risotto

Salat

Currycremesuppe
Kalbshaxenragout
Polenta mit Oliven
Erbsli und Rüeblli
oder Salat

Lime Tofu
Kräuter CousCous

Schweinefleisch süss-sauer
Kräuter CousCous

Donnerstag

Fenchelsuppe
Spaghettoni mit Spinat-Ricotta-Sauce
Reibkäse
Gedünstete Cherry Tomaten
oder Salat

Fenchelsuppe
Gebackener Seelachs(FAO61+67)
Salzkartoffeln
Rahmspinat
oder Salat

Jambalaya mit Gemüse und Soja

Jambalaya Poulet, Chorizio, Crevette

Freitag

Gemüsecremesuppe
BIO Emmentaler Lammvoressen
Spätzli
Flachbohnen mit Bohnenkraut
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Gemüsebällchen mit Wasabisauce
Gebratener Reis
Wok-Gemüse
oder Salat

Philly Cheesesteak Vegi mit
Austerpilzen

Philly Cheesesteak

Samstag

Gazpacho
Dinki-Gulasch
Cous Cous Mandeln
Artischocken Peperonigemüse
oder Salat

Gazpacho
Saltimbocca* mit Madeirasauce
Tagliatelle
Broccoli
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon Xavier
Tofu-Krauter-Piccata-Cornnatur
Ebly
Kefen
oder Salat

Fleischbouillon Xavier
Sauerbraten
Mini-Rösti
Kohlrabi und Rüeblli
oder Salat

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch