

Restaurant feingut

KW 36 vom 01.09. bis 07.09.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Planted-Pea Curry
Basmati-Reis

Salat

Gemüsecremesuppe
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"
Mini-Rösti
Zucchetti
oder Salat

Crispy Tofu
Asia Pfanne

Maispouardenbrust
Asia Pfanne

Dienstag

Blumenkohlcremesuppe
Soja-Steak mit Zwiebelsauce
Gnocchi Piemontese
Kefen
oder Salat

Blumenkohlcremesuppe
Truthahnschnitzel mit Thymiansauce
Tomaten-Polenta
Blattspinat
oder Salat

Rote Bohnen Taetschli
Nudelsalat Feta Melone Pistazie

Grilliertes Schweinesteak* mit
Tomatensalsa
Nudelsalat Feta Melone Pistazie

Mittwoch

Eierschwämmli Suppe
Chäs-Plätzli mit Preiselbeeren
Lyonerkartoffeln

Salat

Eierschwämmli Suppe
Hackbraten* mit Rahmsauce
Spätzli
Grüne Bohnen
oder Salat

Papaya Mango Salat mit
Frühlingsrollen

Papaya Mango Salat mit
Rindshuftstreifen

Donnerstag

Kürbissuppe mit Ingwer
Äplermagronen
Apfelmus

Salat

Kürbissuppe mit Ingwer
Saiblingsfilet (IS) "Thai-Art"
Gebratener Reis
Wok-Gemüse
oder Salat

Gebackene Champignons
Cous Cous con Verdura

Lammkarree (IE)
Cous Cous con Verdura

Freitag

Gemüsecremesuppe
Quinoa-Tätschli
Ebly mit Gemüse
Rahmlauch
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Poulet-Involtini mit Käse und Pilz gefüllt
Herzoginkartoffeln
Stangensellerie mit Rüebl
oder Salat

Risotto mit Limonen und glasierten
Tomaten

Risotto mit Meeresfrüchten(DK,VN)

Samstag

Selleriecremesuppe
Gemüsebällchen mit Tomatensauce
Cous-Cous
Gemüse Country Style
oder Salat

Selleriecremesuppe
Kalbsschnitzel Steinpilzsauce
Schupfnudeln
Blumenkohl polnische Art
oder Salat

Sonntag

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

Rindsbouillon mit Brätkügeli*
Tessinerbraten*
Kartoffelgratin
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