

Restaurant feingut

KW 42 vom 13.10. bis 19.10.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe
Gebackener Fetakäse
Quinoa-Pilaw
Ratatouille
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Lachsschnitte(NO) mit Misopesto
Ofen-Süsskartoffeln
Kefen
oder Salat

Risotto mit Pilzen und Kräuteröl

Rindshuftspiess mit Zwiebelconfit
Risotto mit Pilzen

Dienstag

Brokkolicremesuppe
BIO Kalbsvoressen Thymiansauce
Kartoffelstock
Mischgemüse
oder Salat

Brokkolicremesuppe
Omelette mit Pilzragout
Fregola Sarda
Schwarzwurzeln mit Peterli
oder Salat

Kürbis Soja Curry
Cremiger Weizen mit Oliven

Lamm-Curry(IE) aus Sri Lanka
Cremiger Weizen mit Oliven

Mittwoch

Fenchelsuppe mit Zitronengras
Geschnetztes Soja auf Afrikanisch Art
Cous-Cous Marrakesch
Romanesco
oder Salat

Fenchelsuppe mit Zitronengras
Rehschnitzel Mirza(DE/AT)
Serviettenknödel
Herbstgemüse
oder Salat

Tofu mit Sesam und
Kartoffel-Lauchgemüse

Mohnlachs (NO) mit
Kartoffelrahmlauch

Donnerstag

Steinpilzcremesuppe
Blumenkohl-Bolognese mit Reibkäse
Hörnli

Salat

Steinpilzcremesuppe
Poulet-Casimir
Trockenreis
Brokkoli
oder Salat

Quorn Safransauce
Polenta mit Thymian

Kalbsbraten, Steinpilzsauce
Polenta mit Thymian

Freitag

Gemüsecremesuppe
Vegi-Schnitzel mit Spinatfüllung
Gnocchi Piemontese
Peperonata
oder Salat

Gemüsecremesuppe
Kalbfleischspiess "Jäger-Art"
Rösti-Kroketten
Romanesco
oder Salat

Penne mit Spinat und Spiegelei

Spinat Penne mit Pouletbrust und
Parmesan

Samstag

Süsskartoffel-Kokosmilchsuppe
Zucchetti-Tätschli mit Rüebliisauce
Ebly-Weizen mit Mascarpone und Erbsen

Salat

Süsskartoffel-Kokosmilchsuppe
Truthahnpiccata mit Jus
Spätzli
Ofentomaten
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon Xavier
Vegi-Soja-Bällchen mit Currysauce
Jasminreis
Wok-Gemüse
oder Salat

Gemüsebouillon Xavier
Glasierter Schweinsbraten
Nudeln
Sellerie-Kürbis-Gemüse
oder Salat

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30

Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch