

Restaurant feingut

KW 51 vom 15.12. bis 21.12.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag	Gemüsecremesuppe Gemüsebällchen mit roter Currysauce Pilaw Reis Asiatisches Gemüse oder Salat	Gemüsecremesuppe Zanderknusperli (FAO-5-EE) mit Peterlikartoffeln Rahmspinat oder Salat	Linsengemüse Eintopf Waadtländer Saucisson Linseneintopf
Dienstag	Artischockensuppe Ravioli Cantadou mit Gemüserahmsauce Salat	Artischockensuppe Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" Spätzli Grüne Bohnen oder Salat	Lime Gemüse Kräuter CousCous Lamm-Curry(IE) aus Sri Lanka Kräuter CousCous
Mittwoch	Brotsuppe Bratkäse mit Preiselbeeren Spanische Omelette Salat	Brotsuppe Pouletschenkelsteak Attinghausen Polenta Zucchetti mit Basilikum oder Salat	Spinat Gnocchi Gorgonzola-Nusssauce Kaninchen-Chorizo* spanische Art Eintopf
Donnerstag	Fenchelsuppe mit Zitronengras Gerstenmalz- Bolognese Spaghetti Salat	Fenchelsuppe mit Zitronengras Rindsvoressen Schupfnudeln Broccoli oder Salat	Crispy Tofu Jasminreis Gemüse Sweet-Sour Küchenchef kocht für Mitarbeiter Ente Sweet-Sour Jasminreis
Freitag	Gemüsecremesuppe Gemüse-Maistäschli mit Pilzragout Wirsing Salat	Gemüsecremesuppe Kalbleischvogel mit Rosmarinsauce Ebly Geschmorter Rotkohl oder Salat	Soja mit Sesam und Kartoffel-Lauchgemüse Zanderfilet (EE) Saltimbocca* Kartoffel-Lauchgemüse
Samstag	Vegi Bündner Gerstensuppe Spinatwähe Salat	Vegi Bündner Gerstensuppe Truthahnschnitzel mit Rahmsauce Tomatenrisotto Blumenkohl oder Salat	
Sonntag	Gemüsebrühe mit Griessklösschen BIO Dinki-Geschnetzeltes "Zürcher-Art" Tagliatelle Zweifarbige Rüebli oder Salat	Gemüsebrühe mit Griessklösschen Schweinsfilet* mit Portweinsauce Rösti-Kroketten Gemüse mit Pastinaken oder Salat	

Menü komplett: intern: 13.20 / extern 20.30

Menü mit 3 Komponenten: intern 9.90 / extern 16.90

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch