

Restaurant feingut

KW 20 vom 12.05. bis 18.05.2025

Futura

Classic

Front cooking

Montag	Gemüsecremesuppe Zwiebel-Linsen-Krapfen mit Joghurt-Dip Spanische-Gemüse-Pfanne Salat	Gemüsecremesuppe Königsberger Klopse* mit Kapernsauce Dampfkartoffeln mit Peterli Brokkoli oder Salat	Tofu in Mangosauce Reis - Nudeln mit Ei und Gemüse Entenbrust (FR), Portwein, Kirsch Reis - Nudeln mit Ei und Gemüse
Dienstag	Griesssuppe Cappelletti mit Tomate, Mozzarella Pesto Reibkäse Salat	Griesssuppe Poulet-Knusperli an Roter-Currysauce Basmati-Reis Kokos-Spinat oder Salat	Nizza Salat mit Feta Nizza Salat mit Thunfisch(FAO61&71)
Mittwoch	Erbsensuppe Ricotta Tätschli mit Tomatensugo Orangen Chicoree Salat	Erbsensuppe Lammnierstück (IE) mit Bärlauchkruste Fregola Sarda Grüne Bohnen oder Salat	Sojageschnetztes Toskana Polenta mit Thymian Scharfe Rindfleischstreifen Polenta mit Thymian
Donnerstag	Brotsuppe BIO-Kalbsfrikasse Gnocchi Piemontese Rüebli-Stängeli oder Salat	Brotsuppe Curry von Hülsenfrüchten und Soja Cous-Cous Salat	Auberginen-Piccata Cremiger Weizen mit Oliven Schweinsfilet* am Stück gebraten mit Ratatouille Cremiger Weizen mit Oliven
Freitag	Gemüsecremesuppe Fenchel-Kichererbsen Eintopf Hirsepilaw Salat	Gemüsecremesuppe Lachsschnitte mit Misopesto Mie-Nudeln Rahmwirsing oder Salat	Risotto mit Sbrinz und Knoblauchtomaten Geschnetztes Kalbfleisch mit Pilzen Risotto mit Sbrinz und Knoblauchtomaten
Samstag	Rüebli- und Quinoa-Tätschli Cremige-Beluga-Linsen Salat	Rüebli- und Truthahnschnitzel mit Thymiansauce Polenta Tomate provenzalische Art oder Salat	
Sonntag	Gemüsebouillon mit Eierstich Soja-Filetstreifen mit Basilikumsauce Nudeln Gemüsesymphonie oder Salat	Gemüsebouillon mit Eierstich Kalbsbraten mit Morchelsauce Kartoffelgratin Blattspinat mit Knoblauch oder Salat	

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

* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch