

# Restaurant feingut

KW 24 vom 09.06. bis 15.06.2025

## Futura

## Classic

## Front cooking

Montag

Gemüsecremesuppe  
Tomaten Mozzarella Tätschli  
Quinoa-Pilaw  
Zucchetti mit Basilikum  
oder Salat

Gemüsecremesuppe  
Kalbsbraten mit Pommery-Senfauce  
Dauphine Kartoffeln  
Rüebli und Erbsen  
oder Salat

Dienstag

Kohlrabicremesuppe  
Gemüse Lasagne  
-  
Salat

Kohlrabicremesuppe  
Pouletbrust gef. Philadelphia und Spinat  
Wildreis  
Romanesco  
oder Salat

Vegetarisches Stroganoff  
Kartoffelstock mit Rucola  
  
Rindsgeschnetzeltes Toskana  
Kartoffelstock mit Rucola

Mittwoch

Fenchelsuppe  
Gemüseschnitzel mit Knoblidip  
Linsen mit Süsskartoffeln  
Salat

Fenchelsuppe  
Rindsvoressen  
Spätzli  
Flachbohnen mit Bohnenkraut  
oder Salat

Pikanter Gemüseauflauf  
Gurken-Apfel Salat  
  
Lachsfilet(NO) im Teig und Sauerrahm  
Dip  
Gurken-Apfel Salat

Donnerstag

Gemüsecremesuppe  
BIO Schweinsbraten\* mit Apfelsauce  
Polenta  
Broccoli  
oder Salat

Gemüsecremesuppe  
Zucchini-Piccata mit Tomatensauce  
Safranrisotto  
-  
oder Salat

Antipasti-Teller und Olivenciabatta  
  
Vitello Tonnato (FAO61&71) mit  
Olivenciabatta

Freitag

Lauchsuppe  
Vegi-Geschnetzeltes Zürcher Art  
Tagliatelle  
Artischocken Peperonigemüse  
oder Salat

Lauchsuppe  
Zanderknusperli mit Remouladensauce  
Salzkartoffeln  
Rahmspinat  
oder Salat

Vegetarische Tandoori-Bowl  
Cous-Cous  
  
Tandoori-Poulet-Bowl  
Cous-Cous

Samstag

Tomatencremesuppe mit Basilikum  
Bulgur-Gemüse Gericht mit Sojastreifen  
-  
Salat

Tomatencremesuppe mit Basilikum  
Pariserschnitzel vom Kalb  
Fregola Sarda  
Ofentomaten  
oder Salat

Sonntag

Gemüsebouillon Xavier  
Tofu-Krauter-Piccata-Cornnatur  
„Ebly“ Sonnenweizen  
Kefen  
oder Salat

Gemüsebouillon Xavier  
Lammierstück (IE) mit Kräutersauce  
Herzoginkartoffeln  
Kohlrabi und Rüebli  
oder Salat

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

\* = Diese Gerichte enthalten Schweinefleisch