



## ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 23.11.2020 - Freitag, 27.11.2020

	MENÜ	VEGETARISCH
<b>Montag</b> 23.11.2020	Schweinspiccata an Oliven-Artischockensauce mit Tomatenspätzli und Broccoli	Blattspinat-Risotto mit Parmesanspänen, Baumnüsse und warmen Birnenschnitzen
<b>Dienstag</b> 24.11.2020	Kalbsblankett mit Safrankartoffelstock und gebratenen Zucchini	Appenzeller Äplermagronen mit Kürbis und Quittenmus
<b>Mittwoch</b> 25.11.2020	Pouletmedaillon mit Speck an Whiskey-Gorgonzolasauce, Randennudeln und frischem Blattspinat	Crespelle gefüllt mit Ricotta, Pecorino, Tomaten und Basilikum dazu Nüssli-Endiviensalat
<b>Donnerstag</b> 26.11.2020	Asiatische Reispfanne mit Lachs (NOR), Marktgemüse und Eier	Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken und Aprikosenchutney
<b>Freitag</b> 27.11.2020	Lamm-Tajine mit Kartoffeln, Kichererbsen, Karotten, Dörraprikosen und Fladenbrot	Steinpilzravioli mit gerösteten Baumnüssen und herbstlichem Gemüse ragout

### Fitnesssteller Griechischer Art

Blattsalat mit grillierten Poulet-Innenfilets, Fetakäse, Gurken, Zwiebeln und Oliven Fr. 18.--  
Vegetarische Variante des Fitnessstellers mit Tofu Fr. 18.--

### Preise und Reservation

Ein Menü mit oder ohne Fleisch, jeweils inklusive kleinem Blattsalat oder Suppe kostet Fr. 17.50, im 10er-Abonnement Fr. 16.--. Ein Birchermüesli mit Brot kostet Fr. 9.50. Alle Gerichte auch Take Away erhältlich.

Wir beziehen Schweizer Rind-, Schweine-, Kalb- und Poulet-Fleisch. Unser Lammfleisch kommt aus Australien und Neuseeland und kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

**Reservationen über Tel. 041 760 74 10 oder E-Mail helfen uns bei der Planung. Selbstverständlich freuen wir uns auch über jeden spontanen Gast.**