



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 30.11.2020 - Freitag, 04.12.2020

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 30.11.2020	Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, Gemüsebrunoise und Parmesanspänen	Dörrtomaten-Mascarpone-Risotto und mit Käse überbackene Lauch-Nussröllchen
Dienstag 01.12.2020	Pouletschenkel auf Rotkrautbeet mit Honig-Zwiebel-Nussjus und Kartoffelwedges	Nüsslisalat an Honig-Senfdressing mit einer mit Tomaten und Käse gefüllten Teigtasche, warme Falafelbällchen und Hummus
Mittwoch 02.12.2020	Rassiges Schweinsgeschnetzeltes an Tomatensauce mit Chili-Peperoni-Gemüse und Bramata-Polenta	Gnocchi überbacken mit Gorgonzola-Bechamel, grilliertem Gemüse und frischem Rucola
Donnerstag 03.12.2020	Zanderfilet (KAZ) paniert mit Tartarsauce, Gemüsereis und Spinat	Hausgemachtes Linsen-Daal mit Crispy Tofu und gebackenem Blumenkohl
Freitag 04.12.2020	Rinds-Hackbraten im Kräutersenfmantel auf Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Dörrbohnen	Walnuss-Gemüsebällchen im Reisring mit Tomatensauce, Fetabrösel und Kräuter-Spinatpesto

Fitnessteller Griechischer Art

Blattsalat mit grillierten Poulet-Innenfilets, Fetakäse, Gurken, Zwiebeln und Oliven Fr. 18.00
Vegetarische Variante des Fitnesstellers mit Tofu Fr. 18.00

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.

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