



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 11.01.2021 - Freitag, 15.01.2021

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 11.01.2021	Rotes Pouletcurry mit frittierten Früchten, Jasminreis und Papadam	Pastateller mit rotem Pesto, Parmesanspäne, gebratene Zucchetti und gerösteten Pinienkernen
Dienstag 12.01.2021	Pastetli mit Brätchügeli und einer Trilogie von Quinoa, Weizen und Gersten mit Gemüsebrunoise, dazu Mandelbroccoli	Quitten-Käsewähe mit Nüsslisalat und "Egg Benedict" (pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise)
Mittwoch 13.01.2021	Hackfleischbällchen an Balsamicojus mit Kartoffel-Pastinakenpüree und glasierten Rüebl	Spätzlipfanne mit Pilzen und frischem Marktgemüse
Donnerstag 14.01.2021	Zürcher Rahmgeschnetzeltes mit Rösti und Kräutertomate aus dem Ofen	Vegetarisches Nasi - Goreng mit "Stierenaugen" (Doppel-Spiegelei) und Cherrytomaten
Freitag 15.01.2021	Birnen-Schinken-Toast mit Raclettekäse überbacken, geröstetem Knoblauch und Fenchel-Orangensalat	Kartoffelnoggi Siciliana - mit rassisger Tomatensauce, frischem Blattspinat und sautiertem Knoblauch

Fitnessteller Französischer Art

Blattsalat mit grillierten Poulet-Innenfilets, Brie-Käse, Baumnüssen, Karotten und Croûtons Fr. 17.50

Vegetarische Variante des Fitnesstellers mit Tofu Fr. 17.50

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.