



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 19.04.2021 - Freitag, 23.04.2021

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 19.04.2021	Bärlauch-Schweinsbratwurst mit Zwiebelsenf-Chutney, Kartoffelsalat und grünen Bohnen	Zoodels - bunte Gemüsespaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Käsechips
Dienstag 20.04.2021	Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce mit Rosmarinpolenta und Ofen-Randen	Zucchetti-Käsewähe mit Rüebl-Cranberry-Selleriesalat
Mittwoch 21.04.2021	Thunfisch-Spinatlasagne an Zitronenbechamel mit Salatbouquet	Früchtecurry mit crispy Tofu, Basmatireis und Pak Choi (V)
Donnerstag 22.04.2021	Poulettragout an Kräuterrahmsauce mit Pilaw-Mandelreis und glasierten Sesamrüebl (G)	Süsskartoffelgratin mit roten Bohnen, Mais und gedünstetem Lauch überbacken mit Cheddar und Limetten-Crème fraîche (G)
Freitag 23.04.2021	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesanspänen und sautiertem Lauch	Spätzli mit Gemüsewürfeli und Käse dazu Rucola und Cherrytomatenzweig

Fitnesssteller Italienischer Art

Blattsalat mit grillierten Poulet-Innenfilets, Tomaten, Mozzarella und Basilikum Fr. 17.50

Vegetarische Variante des Fitnessstellers mit Tofu Fr. 17.50

Legende:

(G) = glutenfrei / (L) = laktosefrei / (V) = vegan

Preise und Reservation

Ein Menü mit oder ohne Fleisch, jeweils inklusive kleinem Blattsalat oder Suppe kostet Fr. 17.50, im Abonnement gibt es 10 für 9. 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.