



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 21.06.2021 - Freitag, 25.06.2021

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 21.06.2021	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Spinat-Kartoffelstock und glasierten Karotten (G)	Tortellini gefüllt mit Ricotta, Salsa verde und aromatisierten Cherrytomaten
Dienstag 22.06.2021	Poulet gratiniert mit Mozzarella an Tomaten-Basilikumsauce und Kräuterreissalat (G)	Mini-Quiches mit Spargeln und Erbsen dazu Frühlingssalat mit Erdbeeren, Gurken und Sprossen
Mittwoch 23.06.2021	Spiessli vom Rind und Kalb mit Erdbeerchutney, Bratkartoffeln und Broccoli (G)	Randenrisotto mit Feta-Baumnuss-Cremolata (G)
Donnerstag 24.06.2021	Gebratenes Felchen auf Rüeblibalsamico, Pastinakenpüree und gedünstetem Mangold (G)	Pizza verde rustica mit Bohnen-Tomaten-Erdbeersalat
Freitag 25.06.2021	Wurst-Käsesalat garniert mit knusprigem Kräuterbrot	Zitronen-Basilikum-Spaghetti mit geraffeltem Pecorino, gerösteten Pinienkernen und Dörrtomaten

Fitnesssteller Griechischer Art

Blattsalat mit grillierten Poulet-Innenfilets, Feta, Oliven, Gurken und Zwiebeln 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.