



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 19.07.2021 - Freitag, 23.07.2021

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 19.07.2021	Schweinskotelette auf Kräuterbuttersauce mit Penne und buntem Gemüse	Chavroux-Risotto mit Birnen dazu geschmortes Nussblaukraut aus dem Ofen
Dienstag 20.07.2021	Hausgemachtes Poulet-Curry im Basmatireisring mit frischen Früchten (G)	Rassiges Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und marinierten Joghurtperlen (G)
Mittwoch 21.07.2021	Pulled Pork im Fladenbrot mit Tsatsiki, Pommes frites und sommerlichem Blattsalat an Himbeerdressing	Jackfruit-Gemüselasagne mit Zitronenbechamel und Gartenkresse
Donnerstag 22.07.2021	Gebratenes Forellenfilet an Salbeibutter auf Fenchelbeet mit Süsskartoffel-Mais-Püree (G)	Frittata mit Feta, Spinat und Tomaten dazu Kräuter-Quinoa-Salat (G)
Freitag 23.07.2021	Balsamico-Rindsragout mit Nusspolenta und geröstetem Blumenkohl	Quorn-Nuggets mit Cocktailsauce, reichhaltigem Hörnlisalat und Käse-Kräuterbaguette

Fitnesssteller Englischer Art

Blattsalat mit grillierten Poulet-Innenfilets, Speck, Cheddar, gebackene Tomate und Croûtons 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.