



## ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 29.11.2021 - Freitag, 03.12.2021

	MENÜ	VEGETARISCH
<b>Montag</b> 29.11.2021	Rindsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli, Nudeln und gedünstetem Wirsing (L)	Kartoffel-Federkohl-Birnen-Gratin mit Raclettekäse überbacken (G)
<b>Dienstag</b> 30.11.2021	Schweinsschulterbraten an Orangensauce, Kartoffelstock und Petersilienkarotten	Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, caramelisierte Marroni und Preiselbeerapfel
<b>Mittwoch</b> 01.12.2021	Pouletschenkel an Honigmarinade mit süsser Chilisauce, Pilawreis und Asiagemüse (G/L)	Fruchtig pikanter Traubenfladen mit Ziegenkäse und geröstetem Gemüsesalat
<b>Donnerstag</b> 02.12.2021	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Blumenkohl	Gemüse-Linsencurry mit Tofu, Basmatireis und frittierten Eschalotten
<b>Freitag</b> 03.12.2021	Rindshackbraten auf Rotwein-Thymiansauce, Nusspolenta und Rüebl-Lauch (L)	Waldpilz-Lasagne mit Rahmsauce und Blattspinat

### Salatteller der Woche

Fitnesssteller Englischer Art mit Poulet-Innenfilets (oder Tofu), Blattsalat, Speck, Cheddar, Tomate und Croûtons CHF 17.50

### Wochendessert

Vermicelletörtchen CHF 5.00

### 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.

# MENÜPLAN



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