



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 17.01.2022 - Freitag, 21.01.2022

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 17.01.2022	Kalbsbrustschnitten mit Frischkäsepolenta, winterlichem Ratatouille und Speck-Chip	Enchiladas mit Mais, Bohnen, Gemüse und Koriander gratiniert mit Käse dazu Sauerrahm, Koriander und Guacamole
Dienstag 18.01.2022	Felchenfilet im Bierteig, Schmelzkartoffeln und Limetten-Mayo	Grünkernbratlinge auf grünen Bohnen mit pochierem Ei und Rüblicrèmesauce
Mittwoch 19.01.2022	Rindshackbraten an Rotweinsauce, Wildreis und Kräuter-Blumenkohl	Linsenmoussaka mit Auberginen, Kartoffeln, Feta und Tomaten (G)
Donnerstag 20.01.2022	Spare Ribs vom Schwein mit Bäckerinnen-Kartoffeln und Waldorfsalat	Rotwein-Spaghetti mit Randen-Champignons-Salsa
Freitag 21.01.2022	Trutenschnitzel (DE) an Curry-Kokossauce mit Hörnli und Mischgemüse (L)	Wirz-Ricottapäckli auf Zitronenrisotto mit karamelisierten Salznüssen

Salatteller der Woche

Poulet-Curry-Salat mit Früchten und Blattsalatbouquet CHF 17.50

Wochendessert

Mille-feuille mit Vanillecrème 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 ausschliesslich Schweizer Fisch, 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.