



## ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 20.06.2022 - Freitag, 24.06.2022

	MENÜ	VEGETARISCH
<b>Montag</b> 20.06.2022	Schweinssteak auf Paprikasauce mit Pilavreis und Tomatensalat (L/G)	Blumenkohl-Brokkoliwähe mit Gorgonzola und Linsenwrap
<b>Dienstag</b> 21.06.2022	Cannelloni mit Rindfleisch, Zitrone, Dörrtomate, Bechamel und Greyerzkerkäse	Gemüse-Tofu-Kichererbsen-Curry mit Jasminreis, Papadum und Erdnüssen (V)
<b>Mittwoch</b> 22.06.2022	Kalbsbratwurst an Pfeffer-Zwiebelsauce mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln (G)	Polentapizza mit Tomate, Mozzarella, Oregano, Mais und Rucola (G)
<b>Donnerstag</b> 23.06.2022	Kalbsrahmgulasch mit Zuger Chriesi-Risotto und gebratenen Zucchettiecken	Pasta Monica Dinkel Ciglio mit Limetten-Pistazienpesto und Cherrytomatenzweig
<b>Freitag</b> 24.06.2022	Rinds-Hamburger im hausgemachten Brötli mit Salat, Gurke, Kräutersauce und gemischten Pommes (L)	Hausgemachte Frühlingsrollen mit BBQ Sauce und erfrischendem Gurken-Ingwer-Koriandersalat (V)

### Salatteller der Woche

Ochsenherztomaten-Mozzarellasalat mit Pinienkernen und Focaccia CHF 17.50

### Wochendessert

Cheesecake mit Lavendelsirup aus dem Garten 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.**