



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 08.08.2022 - Freitag, 12.08.2022

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 08.08.2022	Hausgemachte Mafaldine mit Speck-Pilz-Rahmsauce und frischen Kräutern	Bunter Gemüsesalatteller mit mariniertem Frischkäse, Kräutern und lauwarmen Kartoffeln (G)
Dienstag 09.08.2022	Kalbsbratwurst mit roter Zwiebelsauce und gebackenen Kartoffelstangen	Erbsenstrudel mit Linsenkossauce und Rüebl-Maisreis (L)
Mittwoch 10.08.2022	Frittierte Pouletflügeli mit dreierlei Saucen und Pommes Frites (G)	Gemüsewähe mit Spinatsalat und Himbeerdressing
Donnerstag 11.08.2022	Schweins-Tessinerbraten mit Reissalat, Beeren und Bundzwiebeln (G,L)	Mezzeteller mit Süsskartoffel-Baumnußsalat, Falafel, Sesamzitronenjoghurt, Karottenhumus und Melone
Freitag 12.08.2022	Schweizer Lachs auf cremigem Risotto mit Blumenkohl und Curryschaum	Gebratene Fetascheibe mit Quinoa und Thymian-Peperonata (G)

Salatteller der Woche

Mexikanischer Fitnesssteller mit Blattsalat, Poulet-Innenfilets (oder Tofu) roten Bohnen, Mais, Peperonistreifen und Tortillachips CHF 17.50

Wochendessert

Waldbeerjoghurttorte 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. 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.

Reservierungen über Tel. 041 760 74 10 oder E-Mail.