



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 26.09.2022 - Freitag, 30.09.2022

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 26.09.2022	Fleischkäse an Jus mit Reis und buntem Gemüse	Serviettenknödel auf Rosenkohlgemüse und Pilzrahmsauce
Dienstag 27.09.2022	Nidwaldner Ofentori mit Speck, Rindshackbällchen, Bratensauce und Kräuter	Kürbisschnitzel mit Kräuterkruste auf Wirzragout (L)
Mittwoch 28.09.2022	Bremgartner Lachsforellenfilet auf Blattspinat, Kräuter-Couscous und Weissweinsauce	Eintopf von gelben Räben mit Lauch und Zwiebeln
Donnerstag 29.09.2022	Rehragout (EU) mit Rotkraut, Spätzli und Rotweinbirne mit Preiselbeeren (L)	Mit Gerste gefüllte Peperoni auf Selleriepüree mit karamellisierten Marroni (V)
Freitag 30.09.2022	Poulet-Flügeli nach Art des Hauses mit drei Saucen und Pommes Frites (G)	Zucchetti-Piccata auf Weissweinisotto mit Johannisbeeren

Salatteller der Woche

Kartoffelsalat mit Pouletbruststreifen CHF 17.50

Wochendessert

Crèmeschnitte 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.

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