



ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 21.11.2022 - Freitag, 25.11.2022

| | MENÜ | VEGETARISCH |
|---------------------------------|--|--|
| Montag 21.11.2022 | Wildschwein-Pfeffer (EU) mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse | Glasierter Fenchel mit Kartoffel-Linsenragout (V/G) |
| Dienstag 22.11.2022 | Ofenfleischkäse mit Kartoffel-Kürbispüree und Wirz | Kichererbsen-Gemüse-Eintopf (V/G) |
| Mittwoch 23.11.2022 | Zugersee Fisch-Knusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce (L) | Selleriepiccata mit Penne und Tomatensauce |
| Donnerstag 24.11.2022 | Rindshackbraten an Rosmarinjus und Randen-Risotto | Hausgemachte Dinkel Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus |
| Freitag 25.11.2022 | Schweinskotelett Mailänder Art, Gnocchi, Tomatensauce und Brokkoli | Kürbisstrudel mit geschmortem Federkohl und Randensauce |

Salatteller der Woche

Herbstlicher Salatteller mit mariniertem Rindfleisch CHF 17.50

Wochendessert

Quitten-Tartelettes mit Sauerrahmsauce und Orangensalat 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.