

ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 06.02.2023 - Freitag, 10.02.2023

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 06.02.2023	Rindsgeschnetzeltes an Balsamicojus mit Polenta und Rosenkohl (G)	Schupfnudeln mit Schwarzwurzeln und Kürbisschaum
Dienstag 07.02.2023	Pouletschenkel aus dem Ofen mit Zitronensauce und Gemüserisotto	Gebratene Spitzkohlviertel mit Rollerkartoffeln und Kräutersauce
Mittwoch 08.02.2023	Geschmortes Kalbsadrio mit Pasta Monica Teigwaren und Butterrüepli	Gnocchigratin mit Randen und Petersilie
Donnerstag 09.02.2023	Schweinhalsbraten mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse (L) (G)	Äpler Magronen mit Schmorzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus
Freitag 10.02.2023	Pilzschnitte mit Speck und Spinat	Rotweinrisotto mit Gorgonzola und gebratenen Austernpilzen (G)

Salatteller der Woche

Chicorée-Salat mit Rucola, Baumnüssen, Rüepli, Blutorangen und Poulet-Innenfilets CHF 17.50

Wochendessert

Mangoparfait mit Rahm und Kokossauce 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.