

ConSol Bistro: Menüplan

Montag, 20.03.2023 - Freitag, 24.03.2023

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 20.03.2023	Rindsvoessen mit Morcheln und grünem Spargel dazu Kartoffelgratin	Mexikanisch gefüllte Süsskartoffel-Schiffli mit schwarzen Bohnen, Mais, Paprika und Käse (G)
Dienstag 21.03.2023	Gebratene Schweinskotelette mit Mandelbroccoli und Tomatenspaghetti	Crêpes mit Bärlauch-Spargelfüllung und Kräutersauce
Mittwoch 22.03.2023	Kalbsadrio mit Balsamicojus, Weissweinrisotto und Rüeblì	"Cholera" Walliser Gemüsekuchen mit Lauch, Kartoffeln, Äpfel und Käse
Donnerstag 23.03.2023	"Riz Casimir" Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Mandelreisring	Pasta Monica Mafaldine mit Cherrytomaten, Rucola, Mozzarellawürfeln und Olivenöl
Freitag 24.03.2023	Swiss Lachs Knusperli mit Tartarsauce und Butterkartoffeln	Spinatknödel an Morchel-Rahmsauce

Salatteller der Woche

Bunte Blattsalate mit grünem Spargel, Parmesanspänen, Speckwürfeli und Brotcroutons CHF 17.50

Wochendessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 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.