

Bistro: Menüplan

Montag, 03.08.2026 - Freitag, 07.08.2026

	MENÜ	VEGETARISCH
Montag 03.08.2026	Cipolatta Spiess mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Brokkoli (G)	Im Ofen geschmorte Lauchstangen und Rüebl, Petersilienwurzelpüree, Ras el Hanout, Granatapfelkerne (G)
Dienstag 04.08.2026	Saltimbocca (Schwein) mit Marsalajus, Polenta und gebratene Zucchini (G)	Peperoni mit orientalischer Reisfüllung, Datteln, Pinienkerne und Baharat-Tomatensugo (G)
Mittwoch 05.08.2026	Hausgemachte Maultaschen-Ravioli (Rind, Schwein) in Butter geschwenkt mit gebratenen Zwiebeln und Bergkäse	«Spaghetti alla Vesuviana» - mit Tomaten, Chili, Oliven, Kapern, rote Zwiebeln und Fior di latte
Donnerstag 06.08.2026	Hackbraten (Schwein/Rind) mit Jus, grünen Bohnen, Serviettenknödel	Gebackene Aubergine mit Feta, Bulgur-salat, Granatapfel und Joghurt-Minz Dip
Freitag 07.08.2026	Gyros vom Poulet mit Pitabrot, Tzatziki und griechischer Salat	Rüebl-Baumnuß-Risotto mit gebratenem Radicchio und Zucchetti-Piccata

Wochenhit

«Green Goddess Salad» - Kabis, Gurke, Frühlingszwiebeln, Spinat-Basilikum Dressing, Poulet CHF 19.00
Hausgemachtes Birchermüesli mit Rahm, inkl. Vorspeise Fr. 9.50

Wochendessert

Frische Beeren mit Vanilleglacè CHF 6.50

Legende

(G) = glutenfrei / (L) = laktosefrei / (V) = vegan

Preise und Reservation

Ein Menü mit oder ohne Fleisch, jeweils inklusive kleinem Salat oder Suppe kostet CHF 19.00. Alle Gerichte auch Take Away erhältlich.

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch. Brot und Backwaren Produktionsland Schweiz. Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Reservationen über Tel. 041 760 74 10 oder bistro@consol.ch.