



# Mittagessen im Restaurant benedikt

1. bis 7. April 2024

## Sonntag, 7. April

Rüebli-Rahmsuppe verfeinert mit Ingwer

### Menu 1

Zarts Kalbsvoressen usem Schmortopf  
anere bruune Sauce  
Härdöpfel-Pastinaken-Stock  
Broccoli

### Menu 2

Rosa gebratene Hirschrücken-Medaillons  
an Pfeffer-Cognac-Sauce  
Birnen-Preiselbeer-Kompott  
Eierschwämmli-Risotto  
Marroni und Rotkraut

### Vegi

Polentaküchlein überbacken mit Gorgonzola  
auf mediterranem Gemüseintopf

En Guete

## Montag, 1. April

Grüne Spargel-Crèmesuppe

### Menu 1

«Rahmschnitzel» vom Chrüterschwein  
an sämiger Champignon-Rahmsauce  
Butternüdeli  
Rösligmües-Trio

### Menu 2

«Us der Ostschwiiz»  
Alpstein Ribelmais-Perlhuhnbrüstli  
mit Marsala-Reduktion  
Kartoffelbergli  
Kohlrabi

### Vegi

«Sri Lanka» Cashew-Curry mit Cocobohnen,  
Blumenkohl und Mais dazu Basmatireis

## Dienstag, 2. April

Weisse Zwiebel-Rahmsuppe mit Croûtons

### Menu 1

Saftigs Lammvresse us de Region  
mit Oliven und Tomaten  
Polenta  
Zucchettigemüse

### Menu 2

Gegrillte Schweins-Yakitori-Spiessli  
«aus Japan»  
mit Erdnussauce  
Duftreis mit Sesam  
Rüebli-Kabis-Gmües mit Asia-Gewürz

### Vegi

Frisch gebackener Pilz-Kartoffel-Lattich-Strudel  
mit Bärlauchpesto und konfierten Tomätli



### Mittwoch, 3. April

Champignons-Chrüter-Suppe

#### Menu 1

Aargauer Pouletschenkel-Steakli  
brötlet im Ofen  
mit «Moutard de meaux»-Senfsauce  
Rissolées Kartoffelwürfeli  
Grüeni Spargle

#### Menu 2

«Escalope de veau Parisienne»  
Kalbsschnitzeli  
mit Tomaten-Basilikum-Coulis  
Penne Teigwaren  
Blumenkohlrösli

#### Vegi

Bunter Gemüse-Couscous mit Auberginen-  
Medaillons und Quark-Kräuter-Dip

### Donnerstag, 4. April

Sellerie-Kerbel-Süpli

#### Menu 1

«Immer wieder guet»  
Ghackets vom Freiämter Weiderind  
Hörnli  
glasierte Rüeblirädli

#### Menu 2

«Wiener Backhendli»  
Knusprig gebackener Pouletschenkel  
mit Kräuter-Mayo  
Streichholz-Kartoffeln  
Kefen

#### Vegi

Gegrillter Halloumi-Käse  
mit Spargelrisotto und Artischockengemüse

### Freitag, 5. April

Kohlrabi-Kresse-Crèmesuppe

#### Menu 1

«Als Chind scho gern gha»  
Panierte Fischstäbli mit Zitroneschnitz  
und Remoulade-Sauce  
«Pommes nature» mit Schnittlauch  
Fenchel-Erbesen-Gemüse

#### Menu 2

«Kreiert in Petersburg»  
Boeuf Stroganoff  
Rindsstreifen mit Paprikasauce  
Krawättli Teigwaren  
Peperonata

#### Vegi

Spinat-Mozzarella-Knödel  
auf Linsenbett mit Zucchini-Rondellen

### Samstag, 6. April

Flädli-Suppe mit Gemüsestreifen

#### Menu 1

Schweinsgeschnetztes  
anere Öpfelsauce  
Freiämter Spätzli  
glasierte Pfälzer Rüebl

#### Menu 2

Truthahn «Saltimbocca»  
Neui Brathärdöpfeli-Kartoffeln  
Grüeni Buschbohne

#### Vegi

Gebratene Vegi-Bällchen mit Tomatensauce,  
Orzo Teigwaren und Ratatouille