



Mittagessen im Restaurant benedikt

23. bis 29. Januar 2023

Sonntag, 29. Januar

Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry

Menu 1

Seetaler Kalbs-Geschnetzeltes
an feiner Senfsauce «Moutard de Meaux»
Goldigi Röschti
Vichy Pfälzer

Menu 2

Piccata vom Chrütersäuli-Filet
«alla milanese»
mit feiner Ramati-Tomatensauce
Chrütli-Risotto
Ratatouille

Vegi

«Aus der Brasserie» Frisch gebackene Wähe
mit Lauch, Tomaten, Brie und Birnen

En Guete

Montag, 23. Januar

Italienische Gemüsesuppe

Menu 1

«Typisch Schwiiz»
Glasiertes Adrio an Jägersauce
mit Tomatenwürfeli und Champignons
Müscheli Teigwaren
Erbs und Rüebli

Menu 2

Zarte gepökelte Rindszunge
an aromatischer Sauce au madère
Pastinaken-Stock
Sautierte grüne Bohnen

Vegi

Französischer Crêpe gefüllt mit Ratatouille
überbacken mit Gruyère und Pestosauce

Dienstag, 24. Januar

Mangold-Erbesen-Suppe

Menu 1

«Riz Casimir»
mit Aargauer Poulet und feiner Madras Curry-
Sauce
Mandelreis
Blattspinat

Menu 2

Gebratenes Tilapia-Fischfilet «Toskana»
mit Lauchcoulis-Sauce, Artischocken und
Oliven
Chlini Härdöpfeli
Konfierte Tomätli

Vegi

«Me merckts gar ned» Spaghetti mit Soja-Bolo
und Gemüsewürfeli derzue wilde Broccoli



Mittwoch, 25. Januar

Wirz-Kartoffel-Rahmsuppe

Menu 1

Klassiker «Ragoût de Boeuf bourguignon»
Rindsvoressen aus dem Burgund
an Rotweinsauce
Polenta
Rustikales Wurzelgemüse

Menu 2

Marokkanische Lammhüftli mit «Ras el
hanout»-Gewürzen und Minz-Sauerrahm
Perl Couscous mit Dörraprikosen und
Pistazien
Ofenpeperoni

Vegi

Knusprigi Röschtitasche gefüllt mit Kräuter-
Frischkäse auf Pilzfrikassee und Wirzgemüse

Donnerstag, 26. Januar

5-Korn-Suppe

Menu 1

Im Ofen gebratener Chrütersäuli «Hohrücken»
mit Waldpilzsauce
Nüdeli
Kohlrabi mit Faveböhnli

Menu 2

Spezialität us em Aargau
«Rotondo de Volaille Argovie»
an Portwein-Zwetschgensauce
Tanzäpfli-Kroketten
Kürbis mit Ahornsirup

Vegi

«Oeuf en Cocotte» Gebackenes Freiland-Ei
mit Blattspinat, Polenta und Sauce hollandaise

Freitag, 27. Januar

Rote Linsen-Tomaten-Suppe

Menu 1

«Gommiswalder» Zander Knusperli
Pesto-Mayonnaise und Zitroneschnitz
Dillkartoffeln
Krautstiel-Gemüse

Menu 2

«Involtine di Vitello»
Chlini Chalbfleisch-Vögel mit Estragonsauce
Kräutergnocchi
Zucchetti mit Oregano

Vegi

«Madras» Linsen-Gemüse-Curry
mit Kokos-Duftreis und Ananas-Chutney

Samstag, 28. Januar

Sämige Lauch-Mais-Suppe

Menu 1

«Pollo al Chilindrón»
Poulet geschmort mit Tomaten, grünen Oliven
und Rohschinken
Polenta
Broccolirösli

Menu 2

«Typisch im Pariser Bistro»
Gegrilltes Rinds-Flanksteak mit Kräuterbutter
Knusprigi «Allumettes» Zündholz-Kartoffeln
Gelbe Bohnen

Vegi

Ricotta-Spinat-Tortelloni an feiner Gorgonzola-
Sauce mit Kürbis, Wirz und Dörrtomaten