



Mittagessen im Restaurant benedikt

12. bis 18. Februar 2024

Sonntag, 18. Februar

Pastinaken-Vanille-Suppe

Menu 1

Goldig brötlets Cordon bleu vom Säuli
gefüllt mit Bergchäs und Schinken

Pommes Frites

Erbs und Rüebli

Menu 2

Medium gegrilltes Entrecôte «Double»
an Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

Casarecce mit Pesto und Tomatenwürfeli

ZucchiniGemüse

Vegi

«Chili von Vegi» mit Süsskartoffelstock
und gebratenem Pak Choi

En Guete

Montag, 12. Februar

Winterliche Schwarzwurzel-Orangen-Suppe

Menu 1

«Salsiccia Ticinese»

Gebratene Bratwurst vom Säuli
mit rahmiger Tomatensauce

Fusilli Tricolore

Romanesco

Menu 2

«Blanquette de veau»

Zartes weisses Kalbsvoessen
an feiner Estragonsauce

Irischer Colcannon Kartoffel-Wirz-Stock

Peperonatagemüse

Vegi

Hausgemachte Gemüselasagne
auf leichter Tomatensauce

Dienstag, 13. Februar

«Uslumpete» Gmües-Crèmesuppe

Menu 1

Schwyzer «Hafechabis» ghört at Fasnacht

Es Gricht mit Lamm und Speck

Chlini Gommel (Patatli)

Wysses Chabisgmües

Menu 2

«Vietnamesische» Rindfleischbällchen
mit Chili, Koriander und Erdnüssen

und Soja-Lime-Dip

Duftreis mit Zitronengras und Sesam

Asia Wokgemüse

Vegi

Shiitake Pilz-Mascarpone-Polenta
mit Randen, Broccoletti und Basilikumöl



Mittwoch, 14. Februar

Mangold-Kartoffel-Suppe

Menu 1

Saftigs Piccata «milanese»
vom Schwiizer Pouletsteakli
im Ei-Parmesan-Mantel mit Marsalasaucce
Sämiger Risotto mit Safran
Zucchetti mit Oregano

Menu 2

Niedergearter Krustenbraten
von der Seetaler Kalbsbrust
an Portwein-Rosmarin-Jus
Rissolées Händöpfeli
Tomate «provençale»

Vegi

Walliser Röschtitoast mit Lauch, Birne und
Raclettekäse überbacken dazu Cocobohnen

Donnerstag, 15. Februar

Sellerie-Apfel-Suppe

Menu 1

Emmentaler Hofkaninchen-Ragout
an feiner Sauce mit Oliven und Gemüsewürfeli
Polenta
Rüebli-Rahmgmües

Menu 2

Alpstein Truthahnschnitzeli
in Cornflakes-Panade
mit feiner Mango-Curry-Sauce
Manitoba Wildreis
Blumenkohlrösli mit Mandeln

Vegi

Palmkohl-Gnocchi «Nero di Toscana» mit Gelber
Peperonisauce, Mönchsbart und Tomate

Freitag, 16. Februar

Steinpilz-Petersilien-Suppe

Menu 1

«Scho als Kind gern gha»
Knusperigi Fischstäbli
mit Remouladesauce und Zitronenschnitz
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
Potpourri vo Fenchel und Dörrtomate

Menu 2

Glasierter Japanischer Schweinebauch
mit Sternansis und Ingwer
dazu Teriyaki-Sauce
Japanische Udong-Nudeln mit Gemüse
Grüeni Chnoblibohne mit Pinien

Vegi

Gegrillter Tofu-Pilz-Zucchini-Spiess
auf Gemüsereis mit cremiger Erdnussauce

Samstag, 17. Februar

Klare Rinderbouillon mit Flädli

Menu 1

Kalbsgeschnetzeltes
an Züri-Champignons-Sauce
fini Nüdeli
konfierte Datteri Tomätli

Menu 2

Mais-Poulardenbrust
gefüllt mit Steinpilz und Spinat
an Thymian-Senf-Sauce
Duchesse Kartoffeln
Kohlrabi à la crème

Vegi

Blumenkohl-Medailon mit feiner Tomaten-
Hollandaise, Butterspätzli und Blattspinat