



# Mittagessen im Restaurant benedikt

2. bis 8. März 2026

## Sonntag, 8. März

Berner Märit-Gelberbsensuppe

### Menu 1

«Poitrine de veau farcie»  
Glasierte gefüllte Kalbsbrust  
an Estragon-Steinpilz-Sauce  
Gratinkartoffeln  
Rahm-Kohlrabi

### Menu 2

Gegrilltes Rindsentrecôte «Strindberg»  
«in Stockholm erfunde»  
mit Senfkruste  
Mini Spiralen Teigwaren  
Ratatouille

### Vegi

Planted Vegi-Gyros mit Tomatenreis,  
Tzatziki-Sauce und gebratenem Pak Choi

# En Guete

## Montag, 2. März

Kräftige Minestrone-Gemüsesuppe

### Menu 1

Gluschtigi Chalbs-Chipolata-Würstli  
an Zwiebel-Thymian-Sauce  
«Risotto Ticinesi»  
mit Safran und Steinpilzen  
Zucchetti mit Oregano

### Menu 2

Glasierter Schweins-Halsbraten  
«Walliser Art»  
mit Dörraprikosen und Rosmarinsauce  
Teigwaren  
Wurzelgemüse

### Vegi

Blätterteig-Pastetli gefüllt mit einem  
Frikassee von Gemüseallerlei

## Dienstag, 3. März

Orientalische Rote Linsensuppe

### Menu 1

Niedergegartes Siedfleisch  
vom Rindsschulterspitz  
Chlini Gommeli mit Schnittlauch  
Wysses Kabismües

### Menu 2

Poeliertes Perlhuhn-Brüstli  
an Sherry-Pfeffer-Rahmsauce  
mit Austernpilzen  
Spätzli  
Kefen mit Gemüsewürfeli

### Vegi

Eiermuffin mit Spinat auf einem Nudelnest  
dazu Bärlauchsauce und konfierte Tomätli



### Mittwoch, 4. März

Rüebli-Ingwer-Süpli

#### Menu 1

Aargauer Pouletgeschnetzelt  
an sämiger Champignon-Rahmsauce  
Breite «Pappardelle» Nudeln  
Grüne Buschbohnen

#### Menu 2

Thai Massaman Rindscurry  
mit Peperoni und Kokosnuss  
Zitronen-Jasminreis  
Asia Wokgemüse

#### Vegi

Französische Lauch-Käse-Tarte  
mit blauen Kartoffeln und Birnen-Chutney

### Donnerstag, 5. März

Sellerie-Birnen-Suppe

#### Menu 1

«Schnipo – immer wieder gefragt»  
Panierts Schweinsschnitzel mit Zitroneschnitz  
Pommes Frites  
Erbs und Rüebli

#### Menu 2

Ossobuco «Cremolata»  
Italienisch glasierte Kalbshaxen  
Mascarpone-Polenta  
Artischockengemüse

#### Vegi

Gebackene Gemüsestäbli auf Pesto-Risotto  
mit Broccoletti und Randenschnitzli

### Freitag, 6. März

Kohlrabi-Lauch-Süpli

#### Menu 1

«Frisch us de Fischzucht in Bremgarten»  
Pochiertes Forellenfilet an Weissweinsauce  
Pilawreis mit Gemüsewürfeli  
Blattspinat

#### Menu 2

Hong Kong Style Poulet Drumsticks  
mit Hoisin, Ingwer und Sesam  
Mee Nudeln mit Gemüsestreifen  
Blumenkohl mit Sesam

#### Vegi

Kartoffelgaletten mit Ziegenkäse auf  
Krautstiel à la crème, Rosenkohl und Rüebli

### Samstag, 7. März

Broccoli-Rahmsuppe

#### Menu 1

Freiämter Gschnätzletes vom Buurehof Säuli  
anere Senf-Öpfel-Sauce  
Schupfnudeln  
Gemüse-Allerlei

#### Menu 2

Zartes rosa gebratenes Lammhüftli  
mit Portwein-Schalotten und Kräuterjus  
Rissolée-Kartoffeln  
Sellerie à la crème mit Trüffel parfümiert

#### Vegi

Rustico Triangolo Ravioli gefüllt mit Provolone-  
Käse dazu Tomatensauce und Gemüsebouquet