



Mittagessen im Restaurant benedikt

10. bis 16. März 2025

Sonntag, 16. März

Frühlingszwiebel-Rahmsuppe

Menu 1

«Am Sunntig gets Brote vom Säuli Hoh-
Rugge» mit sämiger Senfsauce
und Preiselbeer-Kompott
Feini Butternüdeli
Gemüse-Allerlei

Menu 2

«Aus Österreich»
Tranchiertes Rindsentrecôte
mit Zwiebelheu und Estragon-Hollandaise
Kartoffelgröstl mit Speckwürfeli
Grüne Bohnen

Vegi

Gebackenes Camembert-Medaillon mit
Birnen-Mangold-Risotto und Randenschnitzli

En Guete

Montag, 10. März

«Vom Bachufer» Bärlauchsuppe

Menu 1

Saftigs Ungarisches Paprika-Geschnetzeltes
vom Weiderind
mit Sauerrahm verfeinert
Freiämter Spätzli
Broccolirösli

Menu 2

Suprême von der Schweizer Pouletbrust
mit cremiger Sauce, Artischocken,
Champignons und Oliven
Safrannudeln
Provençale Tomate

Vegi

Fenchel-, Spinat- und Kohlrabi-Frittata
mit Kartoffelstock und Tomaten-Hollandaise

Dienstag, 11. März

Griess-Lauch-Suppe

Menu 1

Im Ofen gebakene Kalbs-Hackbraten
«à la Grosi»
anere Pfeffer-Thymian-Sauce
Härdöpfelstock
Vichy Karotten

Menu 2

Bayrische im dunklen Bier und Zwiebeln
geschmorte Schweinshaxen
Serviettenknödel
Wirzgemüse

Vegi

Süßkartoffel-Tätschli mit milder Curry-Sauce
und Gemüse-Mandel-Rosinen-Couscous



Mittwoch, 12. März

Rote Linsen-Curry-Suppe mit Kokosmilch

Menu 1

«De Frühlig stoht vor de Tür»
Aargauer Pouletschnitzel
mit leichter Bärlauch-Marinade
Risotto «Primavera» mit Gemüse
Kefen

Menu 2

Gschnätzleti Chalbsläberli
mit Anke, Zwiebeli und Chrütli
an leichtem Jus
Rösti
Wurzelgemüse

Vegi

«Gyoza» Japanische Vegi-Teigtaschen mit
Jasminreis, Broccoletti, Soja-Erdnuss-Dip

Donnerstag, 13. März

Tomaten-Basilikum-Suppe

Menu 1

Klassisches Schweinsvoessen
nach Freiämter Art mit Dörrapfel-Stückli
Heidi Zöpfli Teigwaren
geschmortes Rotkraut

Menu 2

Zarti Lammkoteletti vom Känguru-Land
mit Chrütli-Chobli-Jus
Oliven-Dörrtomaten-Polenta
Cocobohnen

Vegi

Zucchini-Involtini auf Auberginenkompott
mit Tomaten-Oliven-Sauce und Weizenebly

Freitag, 14. März

Minestrone-Crèmesuppe

Menu 1

«Scho als Chind gern gha»
Knusperigi Fischstäbli
mit Remoulade-Sauce und Zitroneschnitz
Salzhärdöpfel
Lauch-Rahmgemüse

Menu 2

Cantonesisches «Sweet & Sour»
Streifen vom Weidesäuli
mit Ananas und Peperoni
Gebratener Reis mit Mais und
Frühlingszwiebel dazu Asia Wokgemüse

Vegi

Französische Freilandeier-Omelette
auf Pilz-Rahmsauce mit grünen Spargeln

Samstag, 15. März

Klare Ribbeli-Suppe mit Gemüsewürfeli

Menu 1

Brötlets Emmentaler Brätschnitzel
an Jägersauce
Chrütergnocchi
Blumenkohl

Menu 2

Mit «Ras el Hanout» mariniertes gegrilltes
Marrokanisches Pouletspiess
mit Minz-Joghurt
Gemüse-Couscous
Buntschnitt-Zucchetti

Vegi

Röstirollen mit Frischkäse und Kräutern
auf Champignonsauce dazu Erbs und Rüebl