



Mittagessen im Restaurant benedikt

13. bis 19. März 2023

Sonntag, 19. März

Frühlingszwiebel-Rahmsuppe

Menu 1

«Am Sunntig gets Brote vom Säulirugge»
anere Morchel-Rahmsauce
Feini Butternüdeli
Gemüseallerlei

Menu 2

Aus Österreich:
Zwiebelrostbraten vom Rinds-Entrecôte
mit Portweinsauce
Chlini Brathärdöpfeli
Kohlrabi à la crème

Vegi

Gschnätzlets vom Planted
an Senf-Pfeffer mit Risi-Bisi-Reis

En Guete

Montag, 13. März

Tomaten-Basilikum-Suppe

Menu 1

«De Frühlig stoht vor de Tür»
Geflügel-Bärlauch-Roulade
anere Thymian-Sauce
Heidi Zöpfli-Teigwaren
Broccolirösli

Menu 2

US-Style Rindsburger im Sesambun
Smokey-BBQ-Sauce und Coleslaw
Kartoffelwedges
Ratatouille

Vegi

Medaillons vom gebackenen Camembert
auf Birnen-Mangold-Risotto

Dienstag, 14. März

Griess-Lauch-Suppe

Menu 1

«Im Ofe bachete Kalbshackbraten à la Grosi»
anere Senfsauce
Härdöpfelstock
Rüebli Vichy

Menu 2

Mit dunklem Bier und Zwiebeln geschmorte
Schweinshaxen
Müscheli Tricolore
Wirzgemüse

Vegi

Blätterteig-Pastetli
gefüllt mit einem Frikassee von Gemüseallerlei



Mittwoch, 15. März

Rote Linsen-Curry-Suppe mit Kokosmilch

Menu 1

Walliser Schweinshohrücken-Steakli
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken
Risotto «Primavera» mit Lenzgemüse
Kefen

Menu 2

Über Nacht gegartes Siedfleisch vom
Rindshals mit Markbein
Bouillonkartoffeln
Wurzelgemüse

Vegi

«Gyoza» Japanische Vegi-Teigtaschen
mit Wokgemüse und Soja-Sesam-Dip

Donnerstag, 16. März

«Vom Bachufer» Bärlauchsuppe

Menu 1

Saftig geschmortes Ungarisches Paprikagulasch
vom Weiderind
Semmelknödel
Apfel-Rotkraut

Menu 2

Zarti Lammkoteletti vom Känguruland
«Provençale» mit Chrütli-Chnobli-Jus
Oliven-Dörrtomaten-Polenta
Cocobohnen

Vegi

Mit Gruyère-Käse überbackener Kartoffelgratin
auf Krautstiel mit Spargeln und Tomaten

Freitag, 17. März

Minestrone-Crèmesuppe

Menu 1

Mittelstück vom Zanderfilet nach Zuger Art
mit feiner Weisswein-Chrütli-Sauce
Salzhärdöpfel
Lauch-Rahmgemüse

Menu 2

Cantonesisches «Sweet & Sour»
Streifen vom Weidesäuli
an Süss-Sauer-Sauce mit Ananas
Duftreis mit geröstetem Sesam
Asia Wokgemüse

Vegi

Französische Freilandeier-Omelette
auf Pilz-Rahmsauce und grüne Spargeln

Samstag, 18. März

Klare Ribbeli-Suppe mit Gmüeswürfeli

Menu 1

Brötlets Emmentaler Schnitzel
mit Jägersauce
Chäs-Spätzli usem Freiamt
Grüeni Bohne

Menu 2

Marinierter gegrillter
Marrokkanischer Pouletspiess
mit Minz-Joghurt
Gemüse-Couscous
Peperonigemüse

Vegi

Frisch aus dem Ofen: Knuspriger Broccoli-
Feta-Strudel mit Peperoni-Coulis