



Mittagessen im Restaurant benedikt

17. bis 23. März 2025

Sonntag, 23. März

Rüebli-Orangen-Suppe

Menu 1

Am Stück gebratenes Kalbsfilet
mit Cognac-Morchel-Sauce
Tanzapfen-Kroketten
Cocobohnen mit Mandeln

Menu 2

«Scaloppine di maiale al limone»
Kurz gebratenes Schweinsschnitzel mit
Zitronensauce
Grüner Spargel-Risotto
«Vo Süditalie» Peperonatagemüse

Vegi

Erbesen-Minz-Ravioli mit Pestosauce
auf Gemüse-Tomaten-Kompott

En Guete

Montag, 17. März

Hafer-Crèmesuppe mit Gemüsewürfeli

Menu 1

«Frühlingserwachsen»
Feini Bärlauch-Kalbsbratwurst
derzue e Bülle-Sauce
Röschi
Blumenkohl

Menu 2

Piccata vom Schweizer Truthahnschnitzel
mit Tomatensauce
Spaghetti
Zucchetti mit Dörrtomaten

Vegi

Polentaküchlein mit Aubergine-Tomaten-
Ragout, Spinat, Pilzen und Basilikumsauce

Dienstag, 18. März

Champignon-Kräuter-Suppe

Menu 1

«Swiss Oriental»
Schweinsgschnätzlets «Casimir»
an fruchtiger Curry-Rahmsauce
Kokosreis
Pfälzer Karotten mit Sesam und Ingwer

Menu 2

Im Ofen glasierter Kaninchen-Rollbraten
an Estragon-Meaux-Senfsauce
Pastinaken-Tortelloni
Knackerbsen

Vegi

Mit Gruyère-Käse überbackener Kartoffelgratin
auf Lauchbeet mit Spargeln und Ofen-Peperoni



Mittwoch, 19. März

Süsskartoffel-Apfel-Süpli

Menu 1

Suprême vom Aargauer Poulet
mit Sauce Marchand de Vin mit Trauben
Härdöpfelstock mit Speckwürfeli
Romanescorösli

Menu 2

«Aus Hong Kong's Küche»
Stir Fried Rindshuft mit Oyster Sauce
Asianudeln
Wokgemüse

Vegi

Arabische Linsenfalafel auf Pinien-Rosinen-
Spinat, Couscous und Minz-Joghurt

Donnerstag, 20. März

Frühlings-Rahmsuppe mit Kerbel

Menu 1

Klassiker der Französischen Cuisine
«Blanquette de veau»
Kalbsvoessen an weisser Sauce
Jägernudeln
Glasierte Vichy Rüebli

Menu 2

«Brexist Style»
Rosa gebratenes Lammhüftli
an Minz-Hollandaise
«Fondant» Schmelzkartoffeln
Kefen mit Lauchbrunoise

Vegi

Rotes Thaicurry mit Tofu, Aubergine, Zucchini
und Cashewnüssen dazu Ananas-Duftreis

Freitag, 21. März

Sellerie-Rahmsuppe

Menu 1

Im Ofen gegartes Mittelstück
vom Zanderfilet
mit feiner Nouilly Prat-Sauce
Leichter Zitronen-Kräuter-Risotto
Lauchgemüse

Menu 2

Gegrillte Rindsentrecôte-Streifen
auf Stroganoff-Sauce
Casarecce Teigwaren
Tomate «Provençale»

Vegi

Italienische Gemüsefritatta mit Fenchel und
Ziegenkäse dazu Kräuterpatatli

Samstag, 22. März

Grüne Spargel-Crèmesuppe

Menu 1

«Eifach aber guet»
Tessiner Schwiinsvoessen
vom Buurehof-Säuli
Polenta
Broccoli

Menu 2

«Involtini di pollo»
Poulet-Fleischvogel
an sämiger Rosmarinsauce
Kartoffelgaletten
Blattspinat

Vegi

Vegi-Züri-Gschnätzlets an feiner Champignons-
Rahmsauce, Gemüse-Ebly und Wurzelgemüse