



Mittagessen im Restaurant benedikt

20. bis 26. März 2023

Sonntag, 26. März

Süsskartoffel-Apfel-Süpli

Menu 1

«Us Grosis Chuchi»

Niedergearter Weiderind-Schmorbraten

an kräftiger Rotweinsauce

Spätzli

Rosenkohl

Menu 2

«Scaloppine di maiale al limone»

Kurz gebratenes Schweinsschnitzeli

mit Zitronensauce

Grüner Spargel-Risotto

Peperonata-Gemüse «vo Süditalien»

Vegi

Würzige Vegi-Bolognese

mit Spaghetti und wildem Broccoli

En Guete

Montag, 20. März

Hafercrèmesuppe mit Gemüsewürfeli

Menu 1

Gebratene Aargauer «Poulethaxen»

anere Freiämter Dörrzwetschge-Sauce

Härdöpfelstock

Lauch-Rahmgemüse

Menu 2

«Au Innereie sind en Gnuss»

Feini Rindsleber anere Madère-Sauce

mit Apfel und Zwiebeln

Mais-Gnocchi mit Salbei

Grüeni Bohnen mit Speckwürfeli

Vegi

Mexikanische Vegi «Enchilada» mit Mais,

Peperoni, Zucchini, Bohnen und Cheddar

Dienstag, 21. März

Rüebli-Orangen-Suppe

Menu 1

«Swiss Oriental»

Schweinsschnätzlets «Casimir»

an fruchtiger Curry-Rahmsauce

Kokosreis

Romanesco

Menu 2

«Aus den Norwegischen Gewässern»

Skrei-Filets

mit Pernod-Safran-Sauce

Dill-Patatli

Wurzelgemüse

Vegi

Gebackener Omeletten-Muffin

mit Spinat, Feta und Tomaten auf Ratatouille



Mittwoch, 22. März

Frühlings-Rahmsuppe mit Kerbel

Menu 1

«Frühlingserwachen»

Feini Bärlauch-Kalbsbratwurst

derzue e Bülle-Sauce

Röschti

Lattichgemüse

Menu 2

Schweizer Truthahnschnitzel-Piccata

an Tomaten-Basilikum-Sauce

Penne Pasta

Gelbe Zucchini mit Dörrtomaten

Vegi

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

Donnerstag, 23. März

Grüne Spargel-Crèmesuppe

Menu 1

«Klassiker der Französischen Küche:

Blanquette de veau»

Kalbsvorseen an Weisser Sauce

Spinatnudeln

Erbsli und Rüebli

Menu 2

«Brexist Style»

Rosa gebratenes Lammhüftli

mit Minz-Hollandaise-Sauce

«Pommes Allumettes» Zündhölzli-Härdöpfel

Schwarzwurzeln

Vegi

Rotes Thai-Curry mit Tofu, Aubergine und gebratener Zucchini dazu Ananas-Duftreis

Freitag, 24. März

Sellerie-Rahmsuppe

Menu 1

«Vo de Wels-Familie»

Claresse-Filet

mit Meunière-Buttersauce und Mandeln

Kartoffelperlen mit Peterli

Blattspinat

Menu 2

Gegrillte Rinds-Entrecôte-Streifen

auf Stroganoff-Sauce

Pilawreis mit Peperoniwürfeli

Tomate «Provençale»

Vegi

Quorn-Züri Gschnätzlets an feiner

Champignons-Rahmsauce mit Heidizöpfli

Samstag, 25. März

Champignons-Kräuter-Suppe

Menu 1

«Eifach aber guet»

Tessiner Schwinsvorseen vom Buurehofsäuli

Polenta mit Pilzen und Sbrinz

Kohleräbli

Menu 2

«Involtini di vitello»

Kalbfleischvögeli

an sämiger Senf-Estragon-Sauce

Kartoffelgratin mit Gruyère überbacken

Vegi

Frikadellen «ohne Fleisch» mit Rüebli- und Senfsauce dazu Preiselbeeren