



Mittagessen im Restaurant benedikt

27. März bis 2. April 2023

Sonntag, 2. April

Kartoffel-Tomaten-Suppe

Menu 1

Feine Brate vom Buurehof-
Schwinshohrücken
an Portweinsauce
Williams-Härdöpfel
Grüeni Bohne mit es bitzeli Chnobli

Menu 2

Seetaler Kalbs-Geschnetzelt
mit Senfkörner-Sauce
Risotto «Primavera»
Tomate farci «Provençale»

Vegi

Feini Linsen-Küchlein auf grünem Spargel,
Nudelnäschtle und Peperoni-Coulis-Sauce

En Guete

Montag, 27. März

Blumenkohl-Curry-Suppe

Menu 1

«Usem Chinesische Repertoire»
Poulet Stir Fried mit Cashewnüssen und
Gemüse
Thailändischer Duftreis
Wokgemüse

Menu 2

«Gabelzarti» gschmorti Schweinskopfbäggli
an kräftiger Rotweinsauce
Bärlauch-Gnocchi
Pfälzer Stängeli

Vegi

Datteri Tomätli-Champignons-Spiess
mit Freiämter Urdinkel-Gemüseotto

Dienstag, 28. März

Kefen-Rahmsuppe

Menu 1

«Direkt usem Muotathal vom Heinzer»
Gitzirücken-Rollbraten
mit Thymiansauce
Polenta
glasierte Rüebli

Menu 2

Schwedische Kalbfleisch-Köttbullar
mit Dill-Senf-Sauce und Preiselbeeren
Kartoffelstock mit Käse
Geschmorter Weisskohl

Vegi

Vegetarisches Wiener Paprika-Rahm-Gulasch
mit Serviettenknödel und Sauerrahm



Mittwoch, 29. März

Süssmais-Crèmesuppe

Menu 1

«Frühlingszeit ist auch Bärlauch-Adrio-Zeit»

an tomatierter Estragon-Sauce

Müscheli-Teigwaren

Kohlrabi

Menu 2

Knusprige Panko-Crevetten

mit Wasabi-Dip

Jasminreis

Broccoli

Vegi

Gemüse- und Shiitake-Tempura

mit Daikon-Dip

Donnerstag, 30. März

Fenchel-Erbesen-Suppe

Menu 1

«Auf Deutsch Rinderrouladen bi eus en

Fleischvogel»

gschmort mit Rotwii

Härdöpfelstock

Rotkraut

Menu 2

Döner vom Huhn

mit Fladenbrot, verschiedenen Saucen, Tomaten,

Zwiebeln und Eisberg

Couscous

Zucchetti-Peperoni-Gemüse

Vegi

Geröstete Blumenkohl-Haselnuss-Ravioli

an milder Bärlauch-Pesto-Sauce und Ofenrüebl

Freitag, 31. März

Tessiner Brotsuppe mit Gemüsewürfeli

Menu 1

«Aus dem Südatlantik»

Merlanfilets mit Most-Beurre blanc und

Öpfelwürfeli

Zitronen-Gemüse-Orzo

Spinat

Menu 2

Paniertes Buurehof-Säulikotelett

mit Zwätschgemus

Spätzli

Röslichöhl

Vegi

«Veschstäbli» Vegi-Fischstäbli mit Mayo-

Dip, Barba di Frate und Salzhärdöpfel

Samstag, 1. April

Fave Bohnen-Rahmsuppe

Menu 1

Im Ofen brötleli Aargauer Poulet-Oberschenkeli

an Currysauce

Mandelreis

Pfirsich

Menu 2

«Gigot d'agneau»

Brote vonere Freiämter Lammkeule

an Rosmarinjus

Minzen-Erbesen-Ravioli

Gelbe Randen

Vegi

Vegi Lozärner Chügelipastetli

an Pilz-Rahmsauce mit Rüebl