



Mittagessen im Restaurant benedikt

6. bis 12. April 2026

Sonntag, 12. April

Weisse Spargelsuppe mit Safran parfümiert

Menu 1

Saftiger Murianer Spiessbraten
vom Schwiinshals
mit Rosmarin-Apfel-Sauce
Tagliatelle-Nüdeli
Gemüse-Potpourri

Menu 2

«Wie im Pariser Bistro»
Gegrillte Kalbs-Nierenzapfen
mit Kräuterbutter-Sauce
Knusperige Streichholz-Kartoffeln
Kohlrabi mit Gartechrütli

Vegi

Camembert-Käsli gebacken auf Spargel-
Risotto dazu konfierte Peperonistreifen

En Guete

Montag, 6. April

Griess-Frühlingslauch-Suppe

Menu 1

«Us Grosi's Chuchi»
Niedergegarter Weiderind-Schmorbraten
an kräftiger Rotweinsauce
Härdöpfelstock
Glasierte Honigrüebli

Menu 2

Aargauer Pouletschenkel-Steakli
mariniert mit Zitronen und Oregano
dazu Tomaten-Mascarpone-Sauce
Römische Gnocchi
Erbsen-Artischocken-Gemüse

Vegi

Vegi-Spiess mit Halloumi, Peperoni,
Zucchetti, Joghurt-Minz-Dip und Couscous

Dienstag, 7. April

Gelberbsensuppe

Menu 1

Paniertes Emmentaler Brätschnitzel
mit Champignon-Estragon-Sauce
Tricolore-Spiralen
Blumenkohlrösli mit Brösmeli

Menu 2

Niedergegarte Kalbsbrust
mit Portwein-Rosmarin-Sauce
«Pommes Sarladaises»
Bratkartoffeln mit Steinpilzwürfeli
Zucchettirädli

Vegi

Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce,
Jasminreis und Pak Choi-Gemüse



Mittwoch, 8. April

Broccoli-Crèmesuppe

Menu 1

«Metzgermeister Handwerk»

Gräucherets Rippli vom Hals und Speck

Bouillonkartoffeln

Sauerkraut

Menu 2

«Chili con carne aus Texas »

Rindsghackets mit Guacamole, Sauerrahm
und Tortilla Chips

«Arroz» Reis mit Süssmais

Grüne Bohnen

Vegi

Frisch gebackene Wähe mit Lauch, Brie und
Birne dazu Tagesgemüse

Donnerstag, 9. April

Zucchini-Curry-Suppe

Menu 1

«Klassiker aus Italien»

Saltimbocca vom Schwiizer Poulet

mit Marsala-Sauce

Pestorisotto

Broccolirösli mit Mandeln

Menu 2

Zarti Rosa gebratene Australische Lammkoteletti

mit Minz-Hollandaise und konfiertem Knoblauch

Bärlauch-Ravioli

Gemüsepfanne mit Aubergine, Peperoni und

Kichererbsen

Vegi

Planted Schnitzel paniert mit Preiselbeeren,
Kartoffel-Pesto-Stampf und Gemüsebouquet

Freitag, 10. April

Tomatensuppe mit Basilikum

Menu 1

Gebratenes Claressefilet im Eimantel

«Parisienne»

mit Tomaten-Beurre Blanc

Zitronen-Kräuter-Risoni

Spargelgemüse

Menu 2

«Aus dem Land der Sakura-Kirschblüten»

Gebratenes Pouletbrüstli mit Teriyaki-Sauce

Thaireis mit getoastetem Sesam und Mango

Wokgemüse

Vegi

Schwammerl-Ragout à la Stroganoff
mit Artischocken-Ravioli und Rüebl

Samstag, 11. April

Pastinaken-Peterli-Rahmsuppe

Menu 1

«Tendron de veau»

Glasierte saftige Kalbsbrustschnitte

«Gremolata»

Spätzli

glasierte Pfälzlerkarotten

Menu 2

Weideland-Schweinsfilet-Medaillons

mit Moutard de Meaux-Senfsauce

Polenta-Halbmöndli

Ratatouille

Vegi

Frischkäse-Rösti-Taschen mit Champignon-
Rahmsauce und Blattspinat mit Pinien