



# Mittagessen im Restaurant benedikt

4. bis 10. Mai 2026

## Sonntag, 10. Mai

Weisse Spargel-Crèmesuppe mit Noilly Prat

### Menu 1

«Zum Muttertag»

Seetaler Kalbsrücken

an feiner Morchel-Cognac-Sauce

Fettuccine-Eiernudeln

Gemüse-Potpourri

### Menu 2

Im Ofen gebackenes Mistchratzerli

mit Erbsen, Speck und Pilzen

an leichtem Chrüter-Jus

Pommes Frites

Zucchini mit Pesto

### Vegi

Es Rüebl-Flan mit Taleggio-Radicchio-

Ravioli und Estragonsauce

# En Guete

## Montag, 4. Mai

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum

### Menu 1

Zarts Geschnetzeltes

vom Murimoos Bio Schwein

an Züri-Rahmsauce

Krawättli

Glasierte Honigrüeбли

### Menu 2

Siedfleisch niedergegart

vom Weiderind-Schulterspitz

mit kräftiger Bouillon dazu Salsa verde

Savoyarde Kartoffeln

Berner Dörrbohnen

### Vegi

Vegi-Köttbullar mit Senfsauce und Preisel-

beeren dazu Spätzli und Blattspinat

## Dienstag, 5. Mai

Mais-Curry-Süppli mit Kokosmilch

### Menu 1

Pouletspiessli «Aargauer Art»

mit Dörrzwetschgen-Sauce

Röschi-Kroketten

Kohlrabi à la crème

### Menu 2

Meunière gebratene Saiblings-Filets

mit Mandel-Petersilien-Butter

Tomaten-Ebly

Romanescorösli

### Vegi

Thai Green-Curry mit Blumenkohl und

Kichererbsen dazu Limetten-Duftreis



### Mittwoch, 6. Mai

Hafer-Lauch-Crèmesuppe

#### Menu 1

Gluschtigi Kalbfleisch-Bällchen  
nach Schwedischer Art  
anere Senf-Rahmsauce  
Funghi-Basilikum-Risotto  
Erbsen-Pfälzer-Gemüse

#### Menu 2

«Honey and Pepper Chicken»  
Güggeli-Schenkeli  
mit rassiger Honig-Pfeffer-Sauce  
«American Mac&Cheese» Hörnli  
Auberginen-Tomaten-Gemüse

#### Vegi

Saisonales Spargelragout im Blätterteig-  
Pastetli dazu gebratene Austernpilze

### Donnerstag, 7. Mai

Frühlings-Gemüsesuppe

#### Menu 1

«Hämmer mängisch sälber»  
Geschmorter Rindfleischvogel  
an Rotweinsauce  
Titlis Huetli  
Sautierte grüne Bohnen

#### Menu 2

«Gigot d'agneau»  
Rosa gebratene Lammkeule  
mit Chrütli-Chnobli-Jus  
Kartoffeln-Lauch-Eintopf «Vaudoise»  
Bunte Rüeblli

#### Vegi

Gebackene Gemüse-Sticks mit Tomaten-Quark-  
Dip dazu Risotto und Broccoletti

### Freitag, 8. Mai

Kohlrabi-Rahmsuppe

#### Menu 1

Gebackene Egli-Knusperli  
mit Remouladesauce und Zitroneschnitz  
Chlini Händöpfeli  
Geschmortes Fenchel-Peperoni-Gemüse

#### Menu 2

«Char Siu Porc»  
Chinesischer BBQ-Schweinschals  
mit Hoisin-Sauce  
Gelber Zitronengras-Reis  
Spargelgemüse

#### Vegi

Farm Pilz-Tofu-Ragout  
mit Couscous und Wirzgemüse

### Samstag, 9. Mai

Zucchetti-Chrüter-Suppe

#### Menu 1

Geschnetzeltes vom Lamm  
an Estragonsauce  
Tomatenreis  
Saisongemüse

#### Menu 2

«Beef Short Ribs»  
Langsam gegartes Rinds-Federstück  
mit leichter BBQ-Honig-Sauce  
Süsskartoffel-Wedges  
Artischocken mit Gemüsewürfeli

#### Vegi

Vegi-Gehacktes mit Auberginen, Linsen und  
Tomaten dazu Sbrinz-Polenta und Broccoli