



Mittagessen im Restaurant benedikt

22. bis 28. Mai 2023

Sonntag, 28. Mai

«Pfingst-Milchsuppe» mit Croûtons

Menu 1

«Pfingst-Ochsenbraten»

Traditioneller Schulterbraten im Rotwein
geschmort mit Speck und Steinpilzwürfeli
Chrüterspätzli
Gemüse Potpourri

Menu 2

Poelierte «Suprême»
vom Maispoulardenbrüstli
an Bourbonsauce
Süsskartoffelstampf
Mais-Bohnen-Gemüse

Vegi

Zucchini-Bootli gefüllt mit Feta, auf
Peperonicoulis und Auberginen-Caponata

En Guete

Montag, 22. Mai

Primavera-Gemüse-Suppe

Menu 1

Saftige Rindfleisch-Bällchen
an Orientalischer Tomatensauce
Polenta
Kohlrabiwürfeli

Menu 2

Gegrillte Lammchops «Provençale»
mit Tomaten-Basilikum-Hollandaise
Dauphinekartoffeln
Mediterranes Gemüse

Vegi

Frühlingsrolle mit gebratenem
Gemüse-Eier-Reis und Sweet Chili-Dip

Dienstag, 23. Mai

Pfälzerkarotten-Apfel-Suppe

Menu 1

Geschnetzeltes vom Weidekalb
an sämiger Senf-Chrütli-Rahmsauce
Tricolore Müscheli
Blumenkohl mit Mandelbrösmeli

Menu 2

Hawaiian Pouletspiesschen
mit Fusion Curry-Mango-Sauce
Duftreis
Pak Choi-Gemüse mit Sesamöl

Vegi

Käseplätzli mit Jungspinat
und neue Händöpfel



Mittwoch, 24. Mai

Bündner Gerstensuppe

Menu 1

«Büezer Cordon bleu»
Cervelat-Cordon bleu
mit es bitzeli Saucenjus
Pommes frites
Erbs und Rüebli

Menu 2

Rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz
Schupfnudeln
Apfelrahmkraut

Vegi

Gebackenes Gemüsetätschli auf Ratatouille
mit Pestosauce und Weizenebly

Donnerstag, 25. Mai

Brennnessel-Rahmsuppe

Menu 1

«Coq au Riesling à l'estragon»
Weisses Pouletvoressen an Estragonsauce
Nüdeli
Grüne Bohnen

Menu 2

Texas Style BBQ-Spareribs
mit Smokey Ranch-Sauce
Rosmarin-Kartoffelschnitzli
Ofengemüse

Vegi

Pochiertes Freilandei
mit Spargelragout und Mais-Gnocchi

Freitag, 26. Mai

Mais-Curry-Süpli

Menu 1

«User Bärnbiet»
Es Lachs-Buntbarsch-Sünneli
mit Riesling-Zitrus-Beurre blanc
Tomatenrisotto
Zucchettigemüse

Menu 2

«Aus der Pariser Brasserie»
Rindsentrecôte mit Café de Paris-Sauce
Streichholz-Kartoffeln
im Ofen gebackene Tomate

Vegi

Vegi-Geschnetzeltet «Zurichoise» an
Champignonssauce mit Nüdeli und Rüebli

Samstag, 27. Mai

«Fagioli» Bohnen-Tomatensuppe

Menu 1

«Nose to tail»
Langsam köcherlets Kalbszüngli
an Kapernsauce
Risibisi-Reis

Menu 2

Escalope «Parisienne»
Säulischnitzel im Eimantel
mit Tomaten-Basilikumsauce
Fusilli Spiralen-Teigwaren
Pfälzer Karotten

Vegi

Gemüsestrudel «à l'Austria» mit Kräuter-
schaum-Sauce, Salzkartoffeln und Broccolirösli