



Mittagessen im Restaurant benedikt

10. bis 16. Juni 2024

Sonntag, 16. Juni

Bouillon mit Flädli und Gemüsestreifen

Menu 1

Glasierter «Sunntigsbrate»
vom Seetaler Chälbli
mit Trüffel-Portwein-Sauce
Kartoffelstock
Gemüseallerlei

Menu 2

Gschmorti Freiämter Schwiinshäxli
à la Gremolata
Pappardelle Eiernudeln
Paperonatagemüse

Vegi

Gemüsetätschli mit Zucchini-Artischocken-
Risotto, Tomatencoulis und Broccoletti

En Guete

Montag, 10. Juni

Grüne Erbsensuppe parfümiert mit Minze

Menu 1

Gebratene Pouletsteakli in Kräuterkruste
mit Tomaten-Mascarpone-Basilikumsauce
Krawättli
Zucchettiruggeli

Menu 2

«Tsch Tsch»
Prime Beef Burger mit allem drum und dra
im Sesambun mit Ranchsauce
Crisp Cuts
Ofenkohlrabi

Vegi

Röschtitoast «Florentin» mit pochiertem Ei,
Blattspinat, Sauce Hollandaise und Tomate

Dienstag, 11. Juni

Sommerliche Tomaten-Basilikum-Suppe

Menu 1

«Es goht nüt über Schnipo»
Paniertes Schnitzel vom Weidesäuli
Pommes Frites
Blumenkohlrösli

Menu 2

«Für Liebhaber»
Kutteln «Tessiner Art»
anere Tomatesauce
Polenta mit Oliven und San Gottardo-Käse
Lauchgemüse

Vegi

«Aus Hong Kong» Gemüse-Shiitake-Tofu
«Chop Suey» mit Jasminreis und Pak Choi



Mittwoch, 12. Juni

Linsen-Kartoffel-Crèmesuppe

Menu 1

Luzerner Chügeli-Pastetli
mit Chalbfleisch und Champignons
anere Rahmsauce
im Blätterteigchübeli
Erbs und Rüebli

Menu 2

Französische «Magret de Canard»
Entenbrüstli mit Portweinsauce
und Kirschenkompott
Pastinakenstock
Geschmortes Rotkraut

Vegi

Spargel-Spinat-Frittata «Primavera»
mit Schnittlauchsauce und Oferüebli

Donnerstag, 13. Juni

Rüebli-Ingwer-Rahmsuppe

Menu 1

Langsam dünstets
«Wiener» Schweins-Rahmgulasch
mit Suurrahm und Zitronenraspel
Titlis Huetli
Sellerie-Bohnen-Gemüse

Menu 2

Koreanisches «Bulgogi»
Rindfleisch mit Soja und Chnobli
Gedämpfter Sesamreis
Wokgemüse

Vegi

Eierschwämmli-Ravioli mit Pesto-Rahmsauce,
Mangoldgemüse und konfierte Tomätli

Freitag, 14. Juni

Lauch-Apfel-Suppe

Menu 1

Im Ofen gebratenes Zander «Saltimbocca»
mit Basilikum-Orangen-Beurre Blanc
Gemüserisotto
Ratatouille

Menu 2

Schweinsbraten vom Hals «Walliser Art»
mit Dörraprikosen-Sauce
Gebackene Dauphine Kartoffeln
Grüeni Spargle

Vegi

Gemüsestrudel auf Meaux-Senfsauce
dazu Schupfnudeln und Vichy Rüebli

Samstag, 15. Juni

Blumenkohl-Curry-Süpli

Menu 1

Geschmorte Schweinskopfbäggli
an Merlotsauce
Kartoffelchügeli
Gemüse «du jour»

Menu 2

«Tagliata di Manzo»
Gegrilltes Rindsentrecôte mit Balsamico-
Reduktion, Rucola, Pinien und Parmesan
Zitronen-Wildreis mit Gemüsewürfeli
Tomate Provençale

Vegi

Vegi-Geschnetzeltes «Stroganoff» mit Paprika-
Rahmsauce, Butterspätzli und Bohnen