



Mittagessen im Restaurant benedikt

17. bis 23. Juni 2024

Sonntag, 23. Juni

Pastinaken-Crèmesuppe

Menu 1

«Switzerlands Bestseller»

Cordon Bleu vom Säuli

mit Zitroneschnitz

Pommes Frites

Pfälzer Karotten

Menu 2

«Rôti de veau glacé»

Glasierter Kalbsschulterbraten

an Estragon-Senf-Sauce

Butternüdeli

Blumenkohl «Mimosa»

Vegi

Gegrillte Vegi-Cevapcici

mit Paprikasauce und Pinien-Peterli-Reis

En Guete

Montag, 17. Juni

Tessiner «No Food Waste» Brotsuppe

Menu 1

«Vo de Murimoos Bio Metzg»

Schwiingschnetzelt an Rahmsauce

Teigwaren

Glasiertes Wurzelgemüse

Menu 2

«Suprême vom Perlhuhn»

Streifen von der Brust

mit grillierten Aprikosen und Thymianjus

Kartoffel-Zucchetti-Röschi

Artischockengemüse

Vegi

Farm-Pilzfrikassee im Blätterteig-Pastetli

derzue Rüebli und Erbsengemüse

Dienstag, 18. Juni

Rahmsuppe mit Kartoffeln und Federkohl

Menu 1

Gefüllter Poulet-Fleischvogel

an feiner Sherry-Eierschwämmli-Sauce

Zitronen-Rucola-Risotto

Tomate Provençale

Menu 2

Aargauer Braten vom Schwiinsrugge

mit Dörrzwetschgensauce

Spätzli

Lauchgemüse an Rahmsauce

Vegi

Indisches Paneer-Kichererbsen-Spinat-Curry

mit Udon Weizennudeln



Mittwoch, 19. Juni

Champignons-Pilzsüpli mit Gartechrütli

Menu 1

Feinschwiizer Schöfli-Ragout
an Thymian-Oliven-Sauce

Feine Polenta mit Bergkäse und Cranberries

Krautstiel à la crème

Menu 2

Italienisch gebratenes Pouletsteakli
mit Mozzarella an Pesto-Tomaten-
Rahmsauce

Casarecce Teigwaren

Peperoni «Tricolore»

Vegi

Röschtitaschen gefüllt mit Frischkäse
auf Wirzgemüse dazu Oferüebli

Donnerstag, 20. Juni

Griesssuppe mit Lauch

Menu 1

«Ob Sommer oder Winter,
Ghackets vom Rind goht immer»

Hörnli

Erbs und Rüebli

Menu 2

«Costine di maiale al limone»

Schweinsbrustspitz mit Kapern-Tomaten-Salsa

Rosmarinhärdöpfeli

Pesto-Zucchetti-Gemüse

Vegi

Gemüse kroketten auf grünem Spargel-Risotto
mit konfierten Tomaten

Freitag, 21. Juni

Wurzelgemüse-Rahmsuppe

Menu 1

«Us de Bremgarter Fischzucht»

Forellenfilet

mit Mandel-Meunière-Butter

Petersilien-Patatli

Rahmspinat

Menu 2

«Summertime»

Gegrilltes Rinds-Hohrückensteakli

mit Peperoni-Aioli-Sauce

Süsskartoffelgnocchi

Weisser Spargel

Vegi

Feini Chrüter-Käse-Omelette
mit Broccoli und Ratatouillegemüse

Samstag, 22. Juni

Fenchel-Sellerie-Rahmsuppe

Menu 1

Kaninchenroulade
mit Meaux Senf-Kräuter-Sauce

Kartoffel-Rüeblistock

Cocobohnen mit Pinien

Menu 2

Truthahnragout

an roter Thai-Curry-Erdnuss-Sauce
mit Peperoni

Ananas-Duftreis

Pak Choi

Vegi

Ricotta-Spinat-Lasagne auf feiner Tomaten-
Basilikum-Sauce dazu Sommergemüsebouquet