



# Mittagessen im Restaurant benedikt

8. bis 14. Juli 2024

## Sonntag, 14. Juli

Sommerliche Tomaten-Orangen-Suppe

### Menu 1

Chrüttersäuli-Rahmschnitzel  
an feiner Champignon-Rahmsauce  
Rigi Rollen  
glasierte Pfälzer Rüebli

### Menu 2

Niedergegartes Kalbsfischli tranchiert  
dazu Calvadossauce mit Öpfelmöckli  
Gratinkartoffeln  
Blumenkohl

### Vegi

«Vegi Arancini» Italienische Risottobällchen  
mit Pestomayo und mediterranem Gemüse

# En Guete

## Montag, 8. Juli

Linsen-Gemüse-Rahmsuppe

### Menu 1

«Bärner Z'Mittag»  
Mit feiner Rindszunge und saftigem Speck  
Bouillon-Härdöpfelwürfel  
Grüeni Bohne mit Chnobli

### Menu 2

Rosa gebratenes Freiämter Lammhüftli  
mit Minz-Hollandaise und im Ofen  
gebratenen Nektarinen  
Couscous mit Gemüsewürfeli  
Peperonatagemüse

### Vegi

Crèmige Oliven-Polenta mit Grillkäse,  
Pilzragout und Broccoletti

## Dienstag, 9. Juli

Lauch-Apfel-Suppe

### Menu 1

In der Sauce köcherleti Kalbfleischvögeli  
an tomatierter Estragonsauce  
Spiralen Teigwaren  
Kohlrabi mit frische Chrütli

### Menu 2

Knusperige gebackene  
Japanische Panko-Krevetten  
mit Soja-Wasabi-Mayonnaise  
Gedämpfter Reis  
Ahorn-Sesam-Karotten

### Vegi

«No meat» oder «Kei Fleisch»-Ghackets mit  
Wirz-Kartoffelstock mit Tagesgemüse



### Mittwoch, 10. Juli

Broccoli-Käse-Suppe

#### Menu 1

Aargauer Pouletschnitzel «Milanese»  
im Käse-Ei-Mantel garniert mit Schinken  
und Pilzli an leichter Tomatensauce  
Safranrisotto  
Sautierte Zucchetti

#### Menu 2

Arrosto di Maiale «Florentina»  
Glasierter Schweinsbraten mit Ofentomätli,  
Oliven und Balsamicosauce  
Neui Rosmarinhärdöpfel  
Schwarzwurzel à la crème

#### Vegi

Ratatouille-Muffin an Pestosauce mit  
Gemüstreifen und Süsskartoffel-Gnocchi

### Donnerstag, 11. Juli

Feini Gemüsesuppe nach Pflanzer Aart

#### Menu 1

Geschnetzeltes vom Angus Rind  
an kräftiger Rotweinsauce  
Polenta  
Erbs und Rüebli

#### Menu 2

Mit Rosmarin gebratenes Pouletoberschenkel  
vom «Kneuss»  
mit Paprika-Pfeffer-Sauce  
Tricolore Spiralen  
Artischockenragout

#### Vegi

«Vegi Wings» Blumenkohl-Flügeli  
auf Mandel-Pistazien-Reis und Joghurt-Minz-Dip

### Freitag, 12. Juli

Klostergarten-Chrüter-Süpli

#### Menu 1

«Filet de Saumon à l'aneth et au citron»  
Im Ofen gebratenes Lachsfilet  
an Dill-Zitronen-Sauce  
Feine Nudeln  
Broccolirösli

#### Menu 2

«Vom Ferne Oste»  
Hoisin marinierter Schweinsbraten  
mit Sternanis-Teriyaki-Sauce  
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse  
Wokgemüse

#### Vegi

Gebackener Röschi «Chueche»  
auf Krautstielgemüse und Datteltomätli

### Samstag, 13. Juli

Zucchini-Curry-Rahmsuppe

#### Menu 1

Schweizer Pouletgeschnetzeltes  
an Mango-Curry-Sauce  
Thai-Duftreis  
Kefengemüse

#### Menu 2

Mixed Grill-Spiesschen  
mit Tomaten-Basilikum-Sauce Hollandaise  
Steinpilz-Gnocchi  
Gemüseallerlei

#### Vegi

Pfannkuchen gefüllt mit Spargeln  
dazu Chrüter-Patatli und Tomate Provençale