



# Mittagessen im Restaurant benedikt

19. bis 25. Juli 2021

## Sonntag, 25. Juli

Zucchettisuppe

### Menu 1

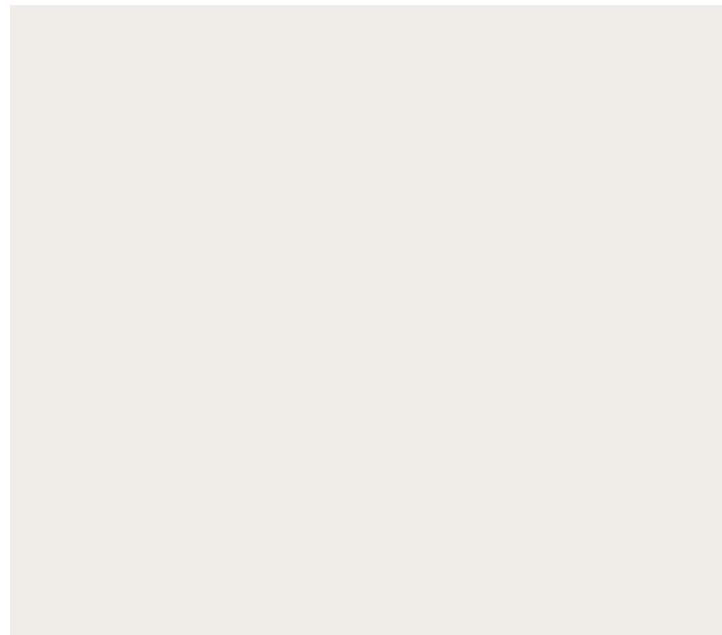
Rahmschnitzel vom Buurehof Bierschwein  
Goldzöppli Teigwaren  
Geschmorte Buschböhnli

### Menu 2

«Sunnntigs-Brate» ... vom Naturabeef  
an Rosmarinjus  
Kartoffelpurée  
Tomatierter Fenchel

### Vegi

Linsenkugeln auf Zucchetti  
an feiner Senf-Honigsauce



## Montag, 19. Juli

Brennnesselsuppe

### Menu 1

«Saltimbocca alla Romana»  
Brüstli vom Freiland Guggeli  
mit Salbei und Rohschinken gebraten  
Eierschwämmli-Risotto  
Broccolirösli

### Menu 2

«Filet de Silure au citron vert»  
Meerwels-Filet an fein-herber Limonensauce  
Tagliatelli mit Pistazien  
Peperonata

### Vegi

Feines Tofu-Pilzragoût

## Dienstag, 20. Juli

Tomatensuppe

### Menu 1

«Boeuf Bourguignon»  
Feines Geschnetzeltes vom MuriMoos Bio-Rind  
an kräftiger Rotweinsauce, abgerundet mit  
Perlzwiebeln und Champignons  
Polentagnocchi, Rüeбли- und Sellerieduett

### Menu 2

«Walliser Braten»  
mit Aprikosen gerollter Schweinsbraten  
an Thymianjus  
Bratkartoffeln  
Blattspinat

### Vegi

«Portobello gigante» ... mit Gemüse- und  
Frischkäse gefüllte Riesen-Champignonsköpfe



### Mittwoch, 21. Juli

pflegigarten-Chrüütli-suppe

#### Menu 1

«Appenzöler Dibi Däbi Cordon-bleu»  
vom Biertreber Kräuterschwein  
gefüllt mit Appenzellerkäse und Saftschinken  
Pommes frites  
Chrüütli Blumenkohl

#### Menu 2

«Ragù di bue»  
Rindsragoût mit Dörrtomaten, Steinpilzen und  
Balsamico verfeinert  
Teigwaren  
Zucchetti

#### Vegi

Sellerie-Piccata  
mit Tomaten-Basilikumsalsa

### Donnerstag, 22. Juli

Kürbissuppe

#### Menu 1

«Hörnli und Ghackets»  
... zubereitet mit bestem Schweizer Rind- und  
Kalbfleisch, Gemüse und Kräutern  
Butterhörnli  
Ratatouille

#### Menu 2

«Piccata alla Milanese»  
Schnitzel vom Buurehof Bierschwein  
im Ei und Parmesan gebraten  
Safran-Risotto  
Romanesco

#### Vegi

Veganer Burger an Rucolaschaum  
mit Dörrtomaten

### Freitag, 23. Juli

Gemüsesuppe

#### Menu 1

«Meerfisch-Chnuschperli»  
im Bierteig gebacken  
mit Tartaresauce  
Patatli  
Gedämpfter Lattich

#### Menu 2

«Kalbsvoressen Marengo»  
mit Morcheln, Gemüse und Perlzwiebeln  
Polentagnocchi  
Ofentomaten

#### Vegi

Knusprige Rösti-Rollen  
mit Spinat und Feta

### Samstag, 24. Juli

Flädli-suppe

#### Menu 1

«Lozärner Chügeli Pastetli»  
Kalbsbrätchügeli und Champignons an feiner  
Weisswein-Kräuterrahmsauce  
Pastetli  
Erbs mit Rüebl

#### Menu 2

Schenkel vom Aargauer Freiland Guggeli  
geschmort in Gemüse-Tomatensalsa  
Gebackene Kartoffeln  
Kohlrabi mit Gartenkräutern

#### Vegi

Hirse-Taler  
auf Curry-Rahmlauchbett