



# Mittagessen im Restaurant benedikt

19. bis 25. September 2022

## Sonntag, 25. September

Italienische Tomatensuppe

### Menu 1

Sunntigsbraten vom Seetaler Chälbli  
anere Steinpilzsauce  
Tagliatelle-Nüdeli  
glasierte Vichy-Karotten

### Menu 2

Gebratene Wildschweinkoteletts  
aus Österreich an einer Wacholdersauce  
Apfel-Pflaumen-Chutney  
Kürbis-Kartoffel-Gratin  
sautierter Rosenkohl

### Vegi

«Quiche Lorraine sans lardons»  
Käse-Zwiebel-Wähe mit Gemüse-Allerlei

# En Guete

## Montag, 19. September

Broccoli-Rahmsuppe

### Menu 1

Basler Weiderind-Geschnetzeltes  
mit Paprika und Rahm  
Jodler-Krawättli  
glasierte gälbi Rüebli

### Menu 2

Englisch rosa gebratenes Lammhüftli  
mit Chrüter-Jus  
Polenta-Gnocchi  
Erbsli mit Minze «typisch uf der Insel»

### Vegi

Herbstlicher Gemüsestrudel  
auf Sauerkraut mit Riesling-Kräutersauce

## Dienstag, 20. September

Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern

### Menu 1

Walliser Schweinssteak  
mit Tomate und Raclette überbacken  
leichter Thymianjus  
«Röschi isch die Gröschi»  
Blattspinat

### Menu 2

Gebratene Pouletoberschenkel  
mit Zitronengras mariniert  
milde Thai-Currysauce  
Ananas-Limetten-Reis  
Wokgemüse

### Vegi

Penne «Volognese»  
Penne mit Vegi-Bolognese und Broccoletti



### Mittwoch, 21. September

Kohlräbli-Erbesen-Suppe

#### Menu 1

«Weidmannsheil»

Kräftiger Hirschkpfeffer mit Garnituren

Spätzli

Rotkraut und glasierte Marroni

#### Menu 2

«Eifach gseit Schnipo»

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück  
mit Zitronenschnitz

Pommes Frites

Blumenkohl-Florettes

#### Vegi

Mildes Kürbiscurry mit Asia-Nudelnäschtl  
und gebratenem Pak Choi

### Donnerstag, 22. September

Hafer-Crèmesuppe mit Lauch

#### Menu 1

«Involtini di Pollo ai Funghi»

Poulet-Fleischvogel gefüllt mit Pilzen

Estragonsauce

Gemüse-Sbrinz-Risotto

Grüeni Bohne

#### Menu 2

Gegrilltes Freiämter Kalbssteak

Tomaten-Hollandaise-Sauce

Steinpilzravioli mit Müslichrut (Salbei)

Ratatouille

#### Vegi

Pochiertes Freilandeier auf Blattspinat

Tomaten-Hollandaise-Sauce und Salzhärdöpfeli

### Freitag, 23. September

Gemüsesuppe «Hausfrauen Art»

#### Menu 1

«Öppis Neus»

Gebratenes Buntbarschfilet «Saltimbocca»  
mit Vin-Santo-Sauce

Rahmpolenta

Broccolirösli

#### Menu 2

Rindsplätzli vo dr Huft

mit Madeirasauce

goldigi Härdöpfelwürfeli

Gemüsebouquet

#### Vegi

Vegi-Wildgeschnetzeltes «Wie vo dr Jagd»  
mit Spätzli und Ofenkürbis

### Samstag, 24. September

Weisse Bohnen-Fenchel-Suppe

#### Menu 1

«Es esch Oktoberfest Zyt»

Gegrillte «Nürnbergerli»

Schweinswürstli mit Senf und es bitzeli

Zwiebelesauce

dazu wie in Bayern Stock und Kraut

#### Menu 2

Saftigs Poulardenbrüstli «Mexicaine»

mit rassiger Tomatensauce

Pilawreis mit schwarzen Bohnen

Süssmais-Zucchini-Gemüse

#### Vegi

«Porcini Agnolotti» Ravioli gefüllt mit  
Steinpilzen und Ricotta an Pestosauce