



Mittagessen im Restaurant benedikt

21. bis 27. September 2020

Sonntag, 27. September

Steinpilzsuppe

Menu 1

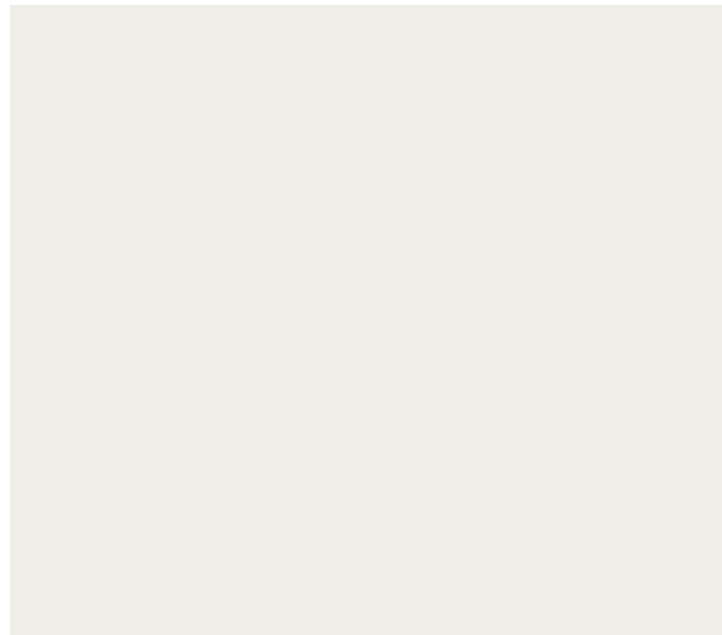
„Hausgemachter Rehpfeffer aus der
Lindenberger Revierjagd“ ... mit seiner Garnitur
Freiamter Eierspätzli
Geschmortes Rotkraut und glasierte Marroni

Menu 2

«Tessiner Braten»
vom Buurehof Biertreberschwein mit seinem Jus
Bratkartoffeln
Blumenkohl

Vegi

„Agnolotti Zucca“
Gefüllte Kürbisravioli an Birnen-Nusssauce



Montag, 21. September

Grünerbsensuppe

Menu 1

„Uelis geräucher Chämibraten“
vom Buurehof Säuli ...frisch aus dem Ofen....
an Bier-Honigjus
Peterli-Patatli
Mildes Sauerkraut

Menu 2

„Luzerner Chügelipastetli“
Kalbsbrätchügeli im Blätterteigpastetli
an feiner Weisswein-Champignons-Rahmsauce
Gedünstetes Rösli-Dreierlei

Vegi

Quinoa-Balls, Okra, Peperoni, Zucchini mit
Garam Masala

Dienstag, 22. September

pflegigartenchrütli-suppe

Menu 1

„Bündner Herrschäftler Gschnätzlets“
vom Prättigauer Alpenrind an kräftiger
Rotweinsauce mit Eierschwämmli und Salsiz
Polenta-Gnocchi mit Salbeibutter
Glasiertes Wurzelgemüse

Menu 2

„Petto di pollo alla Fiorentina“
Mit Rucola und Rohschinken gerollte Greyerzer
Trutenschnitzel an Marsalajus
Tomatenspaghetti
Krautstielgratin

Vegi

Fernöstliches Linsen Dal
mit Gurkenjoghurt und Naan



Mittwoch, 23. September

Milde Zwiebelrahmsuppe

Menu 1

„Ghackets und Gummelistunggis“

Feines Kalbshackfleisch verfeinert mit viel

Gemüse und Kräutern

Herdöpfelstampf

Erbs und Rüeblihmües

Menu 2

„Piccata alla Milanese“

Schweinsschnitzel im Ei und Parmesan gebraten

an Kräuterjus

Safran-Risotto

Geschmorte Buschböhnli

Vegi

Penne mit Knoblauch und Peterli,

Fenchelstreifen, Kirschtomaten und geröstete

Brösel

Donnerstag, 24. September

Gemüsesuppe

Menu 1

„Aargauer Pouletschnitzel in der Brösel-Käse-

Kräuterkruste gebacken“

an würziger Pfeffersauce, verfeinert mit Noilly Prat

Nudeln

Ratatouillegemüse

Menu 2

«Boeuf Stroganoff»

Rindsgeschnetztes klassisch zubereitet, verfeinert

mit Sauerrahm, Paprika und Senf

Wildreis

Ofen-Kürbis mit Thymian

Vegi

Randenküchlein auf Rahmlauch mit Dörrotomaten

Freitag, 25. September

Aargauer Rüebli-suppe

Menu 1

„Escalope de saumon à la moutarde de Meaux“

Gebratene Lachstranche an körniger Pommery-

Senf-Rahmsauce

Salzkartoffeln

Gedämpfter Blattspinat

Menu 2

«Feine Kürbis-Kalbs-Hacktätschli»

mit geschmolzenen Tomaten und Röstzwiebeln

Mais-frites

Chrüütli Kohlrabi

Vegi

pfligi Chäs-Zwibelewähe

Samstag, 26. September

Linsensuppe mit Balsamico

Menu 1

„Kalbs-Cipollata-Spiessli«

mit Madeirajus

Kartoffelgratin

Romanesco

Menu 2

«Rindfleischgeschnetztes nach Burgunder Art»

Teigwaren

Marktgemüse

Vegi

Duftender Waldpilz-Risotto

mit Gemüsewürfeli und Rucola