



Mittagessen im Restaurant benedikt

28. September bis 4. Oktober 2020

Sonntag, 4. Oktober

Kürbissamtsuppe mit Amaretto

Menu 1

„Grosi Klärli`s Saftplätzli“

Geschmortes Plätzli vom Weiderind an
gehaltvoller Rotweinsauce

Kartoffelpüree

Erbsli mit Pfälzerrüebli

Menu 2

«Sunday Roast»

Zarter Freiämter Milchbraten vom Weidesäuli

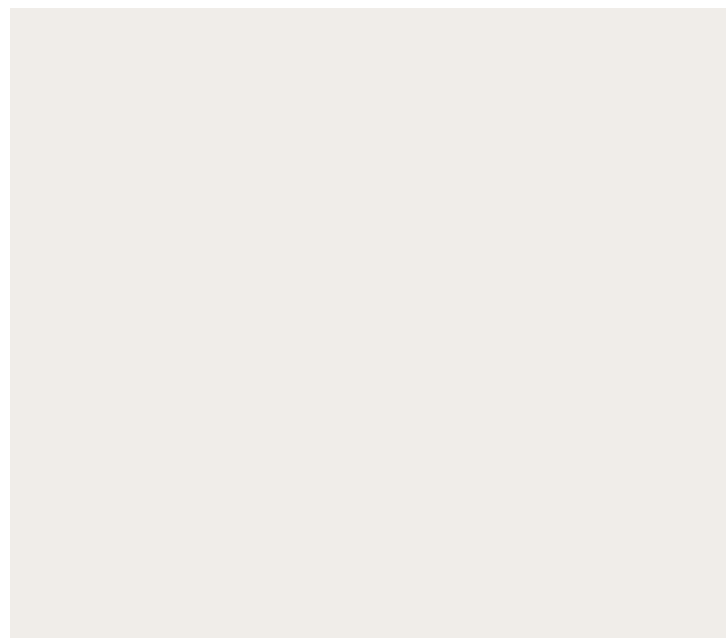
Teigwaren mit Butterbrösel

Ofentomate

Vegi

„Chäs-Plätzli“

auf Blumenkohl-Safranragoût



Montag, 28. September

Tomatensuppe

Menu 1

„Späck, Rippli und Bohne“

Zartes geräuchertes Rippli und Speck vom
Buurehof Edelschwein mit Senf

Peterlikartoffeln

Feine zarte Aargauer Dörrbohnen

Menu 2

„Kalbsrahm-Gulasch“

verfeinert mit Paprika und Sauerrahm

Tagliatelle mit Steinpilzen

Ofenkürbis mit Thymian

Vegi

Gemüsekügeln »alle cinque PI«

Dienstag, 29. September

Selleriesuppe

Menu 1

„Prättigauer Junghirsch-Hackbraten“

an Waldhonig-Cassisjus mit Cranberries und etwas
Grand Crû Schoggi verfeinert

Huusmacher Spätzli

Gedämpfter Rosenkohl

Menu 2

„Fileto d`Unico con zucca e timo“

Gebratenes Rotzungenfilet an feiner Kürbis-
Thymiansauce

Chrüütli-Patatli

Tomatierte Fenchelstreifen

Vegi

Falafel

mit Ingwer-Kürbisgemüse



Mittwoch, 30. September

Gemüsesuppe

Menu 1

«Aargauer Braten»

Mit Zwetschgen gerollter Braten vom Buurehof

Kräuterschwein an feinem Rosmarinjus

Duftender Kartoffelgratin

Glasiertes Rüebli-Duett

Menu 2

Emincé de porc aux bolets»

Schweinsgeschnetzeltes an aromatischer

Steinpilzrahmsauce

Teigwaren

Chrütli-Kohlrabi

Vegi

„Jaffna Gemüse“

Zucchetti, Auberginen, Okras, Linsen, Curry

Donnerstag, 1. Oktober

Hafersuppe mit Lauch

Menu 1

„Wiener Schnitzel“

Freiland Pouletbrust-Schnitzel in der Bröselkruste

gebraten mit Zitrone

Tomatenspaghetti

Romanescorösli

Menu 2

„Levante Küche“ mit den Gewürzen des Orients

Zartes Ragoût vom Weidelamm-Hüftli

Reis mit Quinoa

Randengemüse

Vegi

Gemüsegratin mit Frischkäse

Freitag, 2. Oktober

Champignonssuppe

Menu 1

„Filetto di lupo die mare al limone e Prosecco“

Pochiertes Meerwolf-Schnitzel an leichter

Limetten-Proseccosauce

Pilawreis

Gebratene Zucchini

Menu 2

„Lasagna al forno»

.... zubereitet mit bestem Schweizer

Rindfleisch, Gemüse, Tomaten und Kräutern

Marktgemüse

Vegi

Gebratene Hirse-Taler

auf buntem Rahmgemüse

Samstag, 3. Oktober

Brotsuppe mit etwas Bier und Kümi

Menu 1

Pouletbrüstli „Val Roseg“

im Ei gebraten mit Waldpilzen und

Rohschinkenstreifen

Safran-Risotto

Blattspinat

Menu 2

Murianer Klosterbratwurst

an milder Zwiebelsauce

Rösti Croquetten

Blumenkohl

Vegi

Gemüse-Médaille

an Ketchup-Cognac-Chilirahmsauce