



Mittagessen im Restaurant benedikt

30. September bis 6. Oktober 2024

Sonntag, 6. Oktober

Leichte Kürbis-Curry-Suppe

Menu 1

«Schnipo wie i de Beiz»

Schnitzel paniert vom Chrütersäuli

Pommes Frites

Erbs und Rüebli

Menu 2

«Involtini di Vitello»

Kalbfleisch-Vögel

an Estragon-Rahmsauce

Italienische Fettuccine Nudeln

Romanescorösli

Vegi

Vegi China Snack Box mit Frühlingsrollen,
Sweet Chili-Dip, Pak Choi und Gemüsereis

En Guete

Montag, 30. September

Italienische Minestrone-Suppe

Menu 1

Saftigs Schwiinsrippli vom Hals

mit Honig-Senf-Sauce

Brathärdöpfel mit Zwebele

Rustikales Kürbisgmües

Menu 2

«Aus Mexikos Küche»

Pouletstreifen-Fajita

mit Guacamole, Sauerrahm und Salsa

«Arroz verde» Grüner Reis

Latino Gemüsepfanne

Vegi

«Aus dem Schwabenland» Maultaschen
mit Schwammerlsauce und Broccoletti

Dienstag, 1. Oktober

Pastinaken-Apfel-Suppe

Menu 1

Glasierte Kalbs-Brustschnitte

«à la Grandmère» an Ossobuco-Sauce

Anke-Hörnli

Chrüter-Kohlrabi à la crème

Menu 2

Tiger Krevetten-Pfanne

an Orangen-Safran-Beurre Blanc

Blaue Härdöpfeli mit Thymian und Ahornsirup

Cocobohnen mit Dörrtomaten

Vegi

«La Parmigiana» Auberginengratin mit
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Basilikum



Mittwoch, 2. Oktober

Lauch-Rahmsuppe

Menu 1

«Es isch Oktoberfest-Zyt»

Kleine Schweinsbratwürste «Nürnbergerli»
mit Zwiebel-Thymian-Sauce

Crèmiger Kartoffelstock

Sauerkraut

Menu 2

Indische Korma-Curry vom Schweizer Lamm
mit Joghurt und Cashew-Nüssen

Basmatireis

Würzige Karotten mit Pistazien

Vegi

Vegi «Stroganoff» an feiner Paprika-
Rahmsauce mit Bandnudeln und Peperoni

Donnerstag, 3. Oktober

Steinpilz-Kerbel-Suppe

Menu 1

«Weidmanns Heil»

Hiesiger Rehpfeffer vom Freiamt
mit Mirza-Apfel

Freiämter Spätzli

Sautierter Röselichöhl mit Marroni

Menu 2

Siedfleisch vom Kalbsschuterspitz
mit Meerrettich-Senf-Hollandaise

Bouillonkartoffeln mit Schnittlauch

Wurzelgemüse

Vegi

Gefüllte Zucchini mit Herbstpilzen überbacken
mit Bergkäse auf Blattspinat dazu Ebly

Freitag, 4. Oktober

Wirsing-Rahmsuppe

Menu 1

«Paupiettes de Limande»

Pochiertes Rotzungen-Röllchen
mit Nouilly Prat-Kürbis-Sauce

«Ryys und Boor» Urner Lauchrisotto

Zucchini Gemüse

Menu 2

Mediterranes Pouletragout

mit Tomaten, Oliven und Kichererbsen

«Casarecce» Teigwaren

Blumenkohl aus dem Ofen

Vegi

Vegi-Bällchen auf Süsskartoffelpüree mit
Chnobli-Bohnen und Bali-Erdnuss-Sauce

Samstag, 5. Oktober

Gelberbsensuppe

Menu 1

Italienisches Rinds-Hacksteak
mit Mozzarella und Oliven überbacken
an Marsala-Jus

Polenta

Blattspinat

Menu 2

«Grüsse aus Bayern»

Schweinshaxen im Bier geschmort

Serviettenknödel

Rotkraut geschmort

Vegi

Äplermagronen mit Händöpfel, Zwiebeln,
Rahm und altem Sbrinz dazu Gemüsebouquet