



## Mittagessen im Restaurant benedikt

19. bis 25. Oktober 2020

### Sonntag, 25. Oktober

Selleriesuppe

#### Menu 1

„Rehpfeffer aus der Lindenberger Revierjagd“  
mit Champignons und Perlzwiebeln garniert  
Huusmacher Spätzli  
Geschmorter Rotkabis und glasierte Marroni

#### Menu 2

«Freiämter Milchbraten»  
an feiner Sauce mit Rosmarinaroma  
Croquettli  
Gedünstete Zucchetti

#### Vegi

Gefüllte Ravioli  
an cinque PI-Sauce

### Montag, 19. Oktober

Peterliwurzelsuppe

#### Menu 1

„Coq au vin rouge“  
Zartes vom Aargauer Guggeli in kräftiger  
Rotweinsauce geschmort  
Tessiner Polenta mit Mascarpone  
Romanesorösli

#### Menu 2

„Wolfsbarsch-Filets Semiramis“  
im Ei gebraten an leichter Cappuccino-  
Schaumsauce  
Wildreis  
Peperonata

#### Vegi

Tofupiccata auf Rahmlauchbett  
mit Dörrtomaten

### Dienstag, 20. Oktober

Erbsensuppe

#### Menu 1

„Rippli, Späck und Chruut“  
vom Buurehof Biertreberschwein mit Senf  
Kräuterkartoffeln ... us em Gmüessud ...  
Geschmortes mildes Sauerkraut

#### Menu 2

Glasierter Wynentaler Kalbsrollbraten  
an Bier-Honig Senfjus  
Steinpilz-Tagliatelli  
Pfälzerrüebli

#### Vegi

pflégi Getreide-Gemüse-Taler  
an Kresse-Nusschaum



### Mittwoch, 21. Oktober

Gemüsesuppe

#### Menu 1

„Metzgermeister's Kalbs-Adrio“  
an peppiger Ketchup-Chili-Cognacrahmsauce  
Müscheli tricolore  
Duftender Fenchelgratin

#### Menu 2

„Médailles Val Roseg“  
Schweinsschnitzel mit Rohschinken- und  
Steinpilzen  
an Rötelijus  
Bratis und gelbe Butterbohnen

#### Vegi

Mexikanische Gemüsekekeln  
mit Sauerrahm-Avocadodip

### Donnerstag, 22. Oktober

Spinatcrèmesuppe

#### Menu 1

„Geschnetzeltes vom Brunnenhof Wasserbüffel“  
an Pinot-Noirjus, verfeinert mit Steinpilzen und  
Hagenbuttenmark  
Kartoffelpurée  
Gedünsteter Rosenkohl

#### Menu 2

„Levante Lamb“  
Weidelamm-Nüsschen zubereitet mit den  
geheimnisvollen Gewürzen des Orients ...  
Reis mit Quinoa, Rosinen und Mandeln  
Tomatenragoût

#### Vegi

Gemüse-Kartoffelgratin mit Tomaten  
und Kräutern

### Freitag, 23. Oktober

Pastinakensuppe

#### Menu 1

«Seehecht Rückenfilet»  
in der Knusperkruste gebraten  
an fein-herbem Soja-Sesamjus  
Curry-Risotto mit Bananen und Datteln  
Gedämpfter Blattmangold

#### Menu 2

Hackbraten an peppiger geräucherter  
Barbecuesauce  
Pizokels  
Safran-Kohlrabi

#### Vegi

Gefüllte Zucchetti mit Waldpilzen

### Samstag, 24. Oktober

Rüebliisuppe

#### Menu 1

«Spaghetti alla Bolognese»  
... zubereitet mit bestem Schweizer Rindfleisch,  
Gemüse, Tomaten und Kräutern  
Spaghetti und Reibkäse  
Öpfelschnitzli

#### Menu 2

Schweinsgeschnetzeltes mit Steinpilzen  
Rösti-Taler  
Blumenkohl mit Brösmeli

#### Vegi

Thai-Gemüse-Curry mit Parfumreis