



Mittagessen im Restaurant benedikt

28. Oktober bis 3. November 2024

Sonntag, 3. November

Tomaten-Orangen-Suppe

Menu 1

Sunntigsbraten vo de Chalbschultere
an feiner Calvados-Senf-Rahmsauce

Butternüdeli

Gemüse-Allerlei

Menu 2

Zarti Rehschnitzeli mit Mirza-Apfel
an Hagebutten-Pfeffer-Sauce

Spätzli

Rotkraut

Vegi

Quorn-Geschnetzeltes mit Paprika-Rahm-
Sauce, Kartoffelbergli und Tagesgemüse

En Guete

Montag, 28. Oktober

Pastinaken-Crèmesuppe

Menu 1

Saftigs Kalbsvoessen «à la Forestière»
mit Champignons und Perlzwiebeln

Müscheli

Vichy Karotten

Menu 2

«Murgh Korma»

Indisches Pouletcurry

mit Naan und Raita

Basmatireis

Geröstete Blumenkohlrösli

Vegi

Vegane Bolognese mit Gemüsewürfeli,
Kartoffelstock und Tomate Provençal

Dienstag, 29. Oktober

Erbsli-Fenchel-Rahmsuppe

Menu 1

Niedergegartes Weiderind-Siedfleisch
vo de Schultere

an Meerrettichsauce

Bouillonkartoffeln

Grüeni Bohne

Menu 2

Zartes Lammrückenfilet im Rohschinkenmantel
mit Kräuterjus

Oliven-Polenta

Kürbisgemüse

Vegi

Gelbe Linsenbällchen mit geröstetem Gemüse-
Couscous dazu Minz-Joghurt-Dip



Mittwoch, 30. Oktober

Süsskartoffelsuppe

Menu 1

Feini Hirsch-Fleischbällchen
anere Wildrahmsauce
derzue Preiselbeerkompott
Schupfnudeln
Rosenkohl-Marroni-Gemüse

Menu 2

Piccata vom Chrütersäuli «Milanese»
mit Marsala-Reduktion
sämiger Parmesan-Risotto
Ofentomate

Vegi

Rustico Kürbis-Frischkäse-Ravioli
mit Pestosauce und Mangold

Donnerstag, 31. Oktober

Chrüter-Rahmsuppe

Menu 1

Frisch bachete Metzgermeister Fleischkäse
mit emene Spiegelei
«Lyoner» Zwiebel-Kartoffeln
Rahmspinat

Menu 2

Geschmorter Rindfleischvogel
an Rotweinsauce
Casarecce Teigwaren
Glasierte Pfälzer Rüebl

Vegi

Champignons- und Eier-Muffins
auf Französischem Gemüsekompott

Freitag, 1. November

Broccoli-Kartoffel-Suppe

Menu 1

Bremgartner Forellenfilet
an Pernod-Safran-Beurre Blanc
Artischocken-Tomaten-Risotto
Zucchini mit Pinienkernen

Menu 2

Freiämter Schweinsbraten usem Oferohr
mit Dörrzwetschgen-Sauce
Serviettenknödel
Kohlrabi à la crème

Vegi

«Wie die echten» Veschstäbli mit Sauce
Tatar, Dillhäröpfel, Erbsli und Rüebl

Samstag, 2. November

Butternusskürbis-Crèmesuppe

Menu 1

Traditionell geräucherter Buure-Beinschinken
mit Thomy Senf
Schnittlauchkartoffeln
oder pflegi Händöpfelsalat hetts natürl

Menu 2

Aargauer Pouletspiess «à la pflegi»
an geheimer Spezial-Sauce
Rigi Rollen
Broccolirösli

Vegi

«Aus der Ferne» Tofu-Gemüse-Curry
mit Kokosnuss und Duftreis