



Mittagessen im Restaurant benedikt

16. bis 22. November 2020

Sonntag, 22. November

Kürbissuppe

Menu 1

«Züri Gschnätzlets»

Geschnetzeltes Kalbfleisch an aromatischer

Champignonssauce

Rösti Taler

Geschmorter Lattich

Menu 2

„Hirschentrecôte vom Bayrischen Wald“

an aromatischer Steinpilzrahmsauce

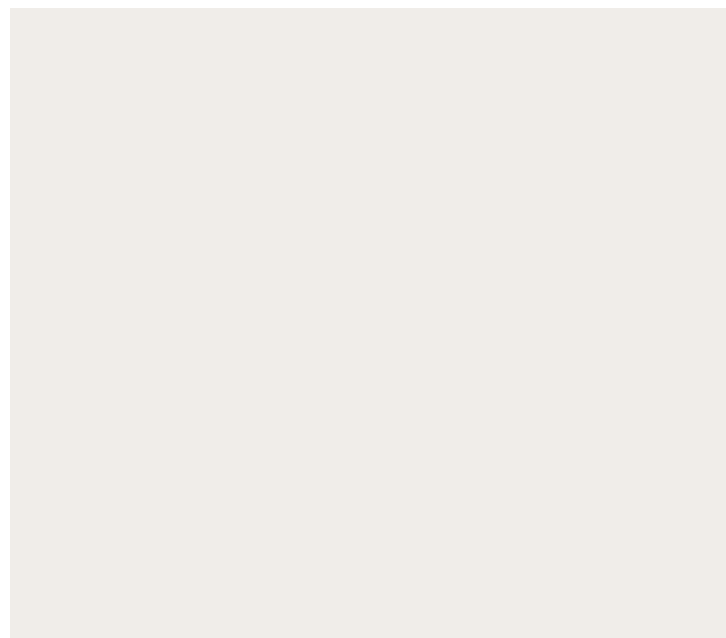
Pizokels

Rotkraut und Marroni

Vegi

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren



Montag, 16. November

Spinatsuppe

Menu 1

«Riz Casimir»

Aargauer Pouletbrust-Geschnetzeltes an mild-
fruchtiger Curry-Kokosnusssauce

Mandelreis

Glasiertes Wurzelgemüse-Allerlei

Menu 2

«Wild-Hackbraten mit Preiselbeeren»

an Marroni-Rosmarinrahmsauce

Croquetti

Blumenkohl

Vegi

„Lime-Tofu“

mit viel Gemüse, fernöstliche Gewürze,
Sprossen, Limetten

Dienstag, 17. November

Tomatensuppe

Menu 1

Rahmschnitzel vom Freiämter Buurehof Säuli

Butternüdeli

Broccolirösli mit Mandelbutter

Menu 2

Atlantik Seezungenfilets «bonne femme»

gedämpft, an feiner Weisswein-Kräutersauce

Gedämpfte Kartoffelschnitze

Vichyrüebli

Vegi

„Pasta al pesto Genovese“

mit aromatischem Basilikumpesto



Mittwoch, 18. November

Gemüsesuppe

Menu 1

„Szegediner Gulasch“

Geschmortes Voessen vom Wynentaler
Weidekalb zubereitet mit Sauerrahm, Paprika
und Sauerkraut
Kartoffelpurée und gedämpfte Fenchelstreifen

Menu 2

«Aargauer Braten»
vom Biertreber Weidesäuli mit Thymianjus
Polentagnocchi
Safran-Kohlrabi

Vegi

„Green Curry Rice Balls“
mit Sesam-Dip

Donnerstag, 19. November

Hafersuppe mit Rüeblen

Menu 1

«Uccello di coniglio Val Bedretto»
Greyerzer Chüngeli-Fleischvogel mit Steinpilzen,
Tomaten Gemüse und Kräutern zubereitet
Butterspätzli
Zarte Aargauer Bio-Dörrbohnen

Menu 2

Lammhüftli „Ras el Hanout“
Geschmortes afrikanisches Weidelamm-Ragoût
mit Mandeln und Minze
Teigwarenreis mit Rosinen und Datteln
Randen mit Frischkäse

Vegi

Kartoffel-Sauerkraut-Taler
auf Rahm-Kürbis

Freitag, 20. November

Kerbelsuppe

Menu 1

«Bauschänzli Eglifilets» ... die Echten vom
Zürisee im Bierteig gebacken mit Tartaresauce
Chrütli Patatli ... us em Gmüessud ...
Rahmspinat

Menu 2

«Laubfrösch»
in Wirzblättern gedämpftes Kalbfleischbrät
an Paprikasauce
Risotto
Ofenkürbis

Vegi

Gebackene Frühlingsrollen
mit sweet chili dip

Samstag, 21. November

Geflügelsuppe mit Estragon

Menu 1

«Piccata alla Milanese»
Schweinsschnitzel im Ei und Parmesan gebraten
Tomatenspaghetti
Romanesco

Menu 2

„Barbecue-Rindfleisch-Meatballs
an rauchiger Barbecuesauce
Gebackene Kartoffeln
Küttiger Rüeblen

Vegi

«Tortellini Tricolore» cinque Pi