



Mittagessen im Restaurant benedikt

25. November bis 1. Dezember 2024

Sonntag, 1. Dezember

Rüebli-Orangen-Suppe mit Kokosmilch

Menu 1

Saftig gebratener Schweinshohrücken
mit Pilzli-Sauce

Freiämter Spätzli

Kohlrabi mit Chrütli

Menu 2

«Medium» gebratene Rindsfilet-Medaillons
an grüner Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

Pommes Soufflés

Artischocken-Ragout mit Tomaten und
Oliven

Vegi

Vegi-Tätschli mit Kürbisstock,
gebratenem Rosenkohl und Mirza-Apfel

En Guete

Montag, 25. November

Rindsbouillon mit Perlen und Gemüse

Menu 1

Klassisches Seetaler Kalbsvoressen
anere bruune Sosse

Pappardelle Bandnudeln

Krautstiel à la crème

Menu 2

Siedfleisch von der Weiderind-Schulter
mit Markbei und Meerrettich

Bouillonkartoffeln

Suppengemüse

Vegi

Serviettenknödel mit Pilz-Kichererbsen-
Ragout und Federkohl

Dienstag, 26. November

Rote Linsensuppe mit Curry parfümiert

Menu 1

«Schnipo» geht immer

Chrütersäuli-Schnitzel paniert

mit Zitroneschnitz

Pommes Frites

Erbsli und Pfälzer Rüebli

Menu 2

Gebratene Wildfleisch-Bällchen
an feiner Senfkörner-Sauce

mit Preiselbeer-Kompott

Jäger Nüdeli

Rosenkohl

Vegi

Tofu «Sweet & Sour»

mit Ananas, Peperoni und Ingwer-Jasminreis



Mittwoch, 27. November

Zucchini-Crèmesuppe mit Minze

Menu 1

Mit Rotwein geschmorter
Rindfleischvogel «Cremolata»
Polenta
Blumenkohl «Mimosa»

Menu 2

Gegrillte Lammkoteletten
mit Minz-Joghurt-Dip
Kleiner Baked Potato in der Folie
Auberginen mit frischen Kräutern und Pinien

Vegi

Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüseallerlei
an sämiger Estragon-Rahmsauce

Donnerstag, 28. November

Währschafte 5-Korn-Suppe

Menu 1

«Eusi Nationalwurst»
Feine Kalbsbratwurst mit Zwiebelesauce
Rösti
Grüeni Bohne

Menu 2

Pouletoberschenkel mit Zitronengras
an Curry-Mango-Sauce
Thailändischer Duftreis
Asia-Wokgemüse

Vegi

Frisch gebackene Taleggio Käse-Kürbis-Wähe
mit Gemüsebouquet

Freitag, 29. November

Marroni-Champignon-Suppe

Menu 1

Zanderfilet aus dem Ofen
Französische Pernod-Sauce und Apfelwürfeli
Herbstlicher Kürbis-Risotto
Broccolirösli

Menu 2

«Ossobuco»
Langsam geschmorte Kalbshaxen
Parmesan-Kartoffelstock
Peperoni-Zucchini-Gemüse

Vegi

Sellerie-Piccata im Parmesan-Ei-Mantel
auf Tomaten-Spaghetti

Samstag, 30. November

Chrüter-Rahmsüpli

Menu 1

Rindsgeschnetzeltes
an Paprika-Rahmsauce
Kartoffel-Speck-Stampf
Tagesgemüse

Menu 2

«Mistchratzerli»
mit Rosmarin mariniertes Guggeli vom Ofen
Risoni Teigwaren mit Erbsen und Pinienkernen
Flowersprouts

Vegi

Südtiroler Schlutzer Ravioli mit Spinat-Käse-
Füllung, Schnittlauch-Rahmsauce und Rüepli