



Mittagessen im Restaurant benedikt

23. bis 29. November 2020

Sonntag, 29. November 1. Advent

«Zuppa mille-fanti» ... Eiersuppe ...

Menu 1

«Boeuf Bourguignonne»
Geschmorter Rindsschulterbraten an kräftiger
Rotweinsauce, verfeinert mit Porto
Kartoffelpurée
Gedünsteter Rosenkohl

Menu 2

«Cordon-bleu vom Buurehof Säuli»
mit Zitrone
Butternüdeli
Vichyrüebli

Vegi

Tomatenstrudel
auf Basilikumschaum

Montag, 23. November

Rüebli-suppe

Menu 1

«Rehpfeffer aus der Lindenberger Revierjagd»
hausgemacht, abgerundet mit Perlzwiebeln und
Speckwürfeli
Spätzli
Rotkraut und Marroni

Menu 2

„Metzgermeister's Kalbs-Hackbraten“
an sämiger Rosmarin-Rahmsauce
Gebackene Kartoffeln
Broccolirösli mit Mandelbutter

Vegi

Gemüse Cous-Cous
mit Minzen-Joghurt

Dienstag, 24. November

Geröstete Hafersuppe

Menu 1

„Tafelspitz“
Saftiges Siedfleisch von der Black Angus Rindshuft
mit hausgemachtem Kräutersenf
Salzkartoffeln
Gelbe Butterbohnen

Menu 2

„Thai Chicken Curry“
Zartes vom Freiland Guggeli an fernöstlicher
Currysauce, verfeinert mit Kaffirlimes und
Zitronengras
Duftreis und Rahmlauch

Vegi

Sellerie-Piccata
auf Rahmlauch mit Cranberries



Mittwoch, 25. November

Linsen-Currysuppe

Menu 1

„Voressen vom Buurehof Biertreber Säuli“
mit kleinem Gemüse und Kräutern verfeinert
Butternüdeli
Regenbogen Rüebl

Menu 2

Piccata vom Weidekalb
an Marsalajus
Safran-Risotto
Gedünstete Fenchelschnitze

Vegi

Hafer-Gemüseplätzli
auf Pilzrahmsauce

Donnerstag, 26. November

Peterliwurzelsuppe

Menu 1

„Poulet Rotondo“
Mit Dörripflaumen gerollte Schenkeli vom Freiland
Güggeli an fein-herber Sherry-Rahmsauce
Kürbis Gnocchi
Geschmorte Murianer Bio-Dörrbohnen

Menu 2

„Ragù alla Emiglia Romagna“
Feine Rindfleisch-Bolognese abgerundet mit
Dörrtomaten, Oliven und Auberginen
Spaghetti
Kohlrabi

Vegi

„Asiatisches Eier-Omelette“
mit Sesamöl, Cipollotti, Shitake und Sojasprossen

Freitag, 27. November

Gemüsesuppe

Menu 1

„Atlantik-Seehecht-Piccata“
im Ei und Parmesan gebraten an Madeirajus
Rahm-Kartoffelwürfeli
Gebratene Zucchini

Menu 2

«Lozärner Chügeli-Pastetli»
Kalbsbrätchügeli und Champignons an feiner
Weisswein-Kräuterrahmsauce
Pastetli
Erbsli und Rüebl

Vegi

Kürbis Cannelloni
überbacken mit leichter Käsesauce

Samstag, 28. November

Grünerbsensuppe

Menu 1

«pflégi Chnuschper Güggeli»
Freiland Poulet-Schenkel frisch aus dem Ofen,
serviert mit unserer geheimnisvollen Sauce
Pommes frites
Gemüse-Allerlei

Menu 2

„Rumpsteak Tyrolienne“
Grilliertes Rinds-Huftsteak mit Tomatensalsa
und Röstzwiebeln
Wildreis
Blumenkohl

Vegi

„Spaghetti alla Sojanese“
mit Tomaten, Gemüse und Kräutern verfeinert