



# Mittagessen im Restaurant benedikt

2. bis 8. Dezember 2024

## Sonntag, 8. Dezember

Tomaten-Basilikum-Suppe

### Menu 1

«Es Sunntigs-Gricht»

Chrüttersäuli-Rahmschnitzel

an feiner Champignonsauce

Eiernudeln Taglierini

Glasierte Rüebli

### Menu 2

«Vom Jägersmann»

Geschmorte Hirschkopfbäggli

mit Preiselbeer-Apfel

Freiämter Spätzli

Rosenkohl

### Vegi

Linsenküchlein

auf mediterranem Gemüse-Potpourri

En Guete

## Montag, 2. Dezember

Sellerie-Birnen-Crèmesuppe

### Menu 1

«Sinser» Büffelgeschnetztes Tessiner Art

mit Oliven und Tomatenwürfeli

Kartoffelstock

Geschmortes Apfel-Rotkraut

### Menu 2

Italienisch marinierte Pouletschenkeli

mit Kräuter-Chnobli-Jus

Risotto mit Mais und Erbsen

Zucchettigemüse

### Vegi

Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomaten-

Basilikum-Sauce und Cherry-Tomätli

## Dienstag, 3. Dezember

Butternusskürbissuppe mit Ingwer

### Menu 1

Glasierter Poulet-Fleischvogel

mit Waldpilzfüllung und Estragonsauce

Müscheli Teigwaren

Pfälzer Karotten

### Menu 2

Mit Honig niedergegarte Kalbsbrust

mit Apfel-BBQ-Sauce

Zündholz-Kartoffeln

Krautstiel à la crème

### Vegi

Mildes Planted Curry-Geschnetztes

mit Asia-Gemüse-Reis



### Mittwoch, 4. Dezember

Bäuerliche Gemüsesuppe

#### Menu 1

«Navarin d'agneau»  
Schweizer Lammvoressen  
nach Aargauer Art  
Polenta-Gnocchi  
Rösli Trio

#### Menu 2

Rosa gebratenes Karree vom Wildschwein  
mit Eierschwämmli  
und Pfeffer-Cognac-Sauce  
Serviettenknödel  
Kohlrabi

#### Vegi

«Kartoffel-Cupcake»  
auf Rahm-Lauchgemüse mit Ofenrübli

### Donnerstag, 5. Dezember

Broccoli-Käse-Rahmsuppe

#### Menu 1

Paniertes Schweinskotelett  
mit Zwetschgenkompott  
Pommes Rissolées  
sautierte Chnobli-Bohne

#### Menu 2

Streifen vom Perlhuhnbrüstli  
mit Orangen-Portwein-Sauce und Marroni  
Casarecce Teigwaren  
Mais- und Rübli-Gemüse

#### Vegi

Gebackene Auberginenröllchen mit Mozzarella,  
Zucchini und Pistazien-Couscous

### Freitag, 6. Dezember

Crèmige Fave-Bohnensuppe mit Minze

#### Menu 1

Buntbarschfilet in Alpenkräuter-Panade  
mit Riesling-Safran-Beurre Blanc  
Sämiger Risotto  
Ratatouille

#### Menu 2

Glasierter Kalbsschulterbraten vom Seetal  
an Meaux-Senf sauce  
Kartoffel-Lauch-Gratin «Vaudoise»  
Herbstliches Wurzelgemüse

#### Vegi

Saisonaler Kürbis-Spinat-Strudel  
auf Thymiansauce dazu Broccoletti

### Samstag, 7. Dezember

Kohlrabi-Curry-Kokos-Suppe

#### Menu 1

Gebratene Maispouarden-Suprême  
«Saltimbocca»  
mit Traubensauce  
Gemüse-Ebly  
Ofentomate

#### Menu 2

Schweinssteak «Hawaii»  
mit Ananas und Käse überbacken  
dazu Currysauce  
Duftreis mit Sesam  
Wokgemüse

#### Vegi

Eieromelette mit frische Chrütli und Tomate,  
Salzkartoffeln und Rahmspinat