



Mittagessen im Restaurant benedikt

7. bis 13. Januar 2019

Sonntag, 13. Januar

Geflügelsuppe mit Estragon

Menu 1

„Blanquette de veau belle jardinière“

Weisses Kalbsvossen mit Gemüsewürfeli und
Kräutern abgerundet

Kartoffel-Rüebli purée

Broccolirösli mit Mandelbutter

Menu 2

„Prättigauer Weidelamm-Nüsschen“

an fernöstlicher Currysauce

Limonenreis mit Cashewnüssen

Peperonata

Vegi

Gefüllte Teigwaren

an cinque PI-Sauce

Unser Wochenmenu

Themenwoche Winter.....

Aufläufe, Gratins.... in gluschtigen

Variationen....

Montag, 7. Januar

Selleriesuppe mit Apfel

Menu 1

„Coq au Whisky“

Aargauer Freiland Pouletschenkel-Steakli an
rauchiger Whisky-Rahmsauce mit Dörripflaumen
abgerundet

Huusmacher Spätzli und Rosenkohl

Menu 2

Buntbarschfilets „Asia Style“ (Est)

in der Pankokruste gebraten

Pikanter Sweet-Chili-Reis

Kurz gebratenes Wokgemüse

Vegi

Goldhirse-Polenta

mit Gemüse- und Frischkäse

Dienstag, 8. Januar

Klare Gersten-Gemüsesuppe

Menu 1

„Echter Wiener Tafelspitz“

Saftiges Siedfleisch vom Bözberger Weiderind
mit Apfel- Meerrettichschaum

Kross gebratene Erdäpfel (lockere Rösti)

Rahm-Blattspinat

Menu 2

„Involtini“

Mit Rohschinken und Salbei gerollte

Schweisschnitzeli an Marsalajus

Teigwaren

Ratatouillegemüse

Vegi

„Chili con Soya“

Rassiges Soya-Chili mit Mais, Bohnen
und Peperoni



Mittwoch, 9. Januar

Champignonssuppe

Menu 1

„Greyerzer Truten-Piccata“
im Ei und Parmesan gebraten an Marsalajus
Tomaten-Spaghetti
Fenchelgratin

Menu 2

„Osso bucco alla cremolata“
Geschmorte Kalbshaxe mit kleinem Gemüse
und Pestata abgerundet
Pizokels
Glasiertes Rüebl-Duett

Vegi

Bunte Gemüse-Spiessli
auf Kresseschaum

Donnerstag, 10. Januar

Gemüsesuppe

Menu 1

„Ueli`s Sau Guter Ämitaler Braten“
vom Weidesäuli..... leicht geräucht an Madeirajus
Polenta-Gnocchi
Randengemüse mit Meerrettich

Menu 2

„Tante Käthe`s Frikadellen“
Feine Kalbfleisch-Hacktäschli
an peppiger Ketchup-Cognac-Chilirahmsauce
Süsskartoffel-frites
Geschmorte Aargauer Dörrbohnen

Vegi

Fernöstliches Linsen-Curry
mit Gurken-Raitha

Freitag, 11. Januar

Lauchcrèmesuppe

Menu 1

Bachforelle „nach Zuger Art“
Gratlose Forellenfilets von der Fischzucht in
Bremgarten an fein-herber Kräuter-
Weissweinsauce
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Menu 2

„Chicken Tajine“
Afrikanisches Pouletgericht mit Freiland Guggeli
Zitronen, Kichererbsen, Zucchini, Mandeln und
Oliven und Ras el Hanout Gewürz
Cous Cous und Marktgemüse

Vegi

Spinat-Strudel
auf Dörrtomatenschaum

Samstag, 12. Januar

Basler Mehlsuppe

Menu 1

Greyerzer Truten-Schnitzeli
an sämiger Morchelrahmsauce
Teigwaren
Gedämpfte Bohnen

Menu 2

„Mixed Grill“
Feines Grill-Spiessli mit Kräuterbutter
Gebackene Kartoffeln
Blumenkohl mit Schnittlauch

Vegi

pflegi Gemüse Lasagna