



# Mittagessen im Restaurant benedikt

14. Januar bis 20. Januar 2019

## Sonntag

Peterliwurzelsuppe

### Menu 1

„Freiämter Spiessbraten“  
vom Weidesäuli an feiner Rosmarin-Rahmsauce  
Croquettli  
Geschmortes Rotkraut

### Menu 2

„Scallopine al Limone“  
Kalbsschnitzeli an Zitronensauce  
Safran-Risotto  
Broccolirösli

### Vegi

Röstitaschen mit Champignons

## Unser Wochenmenu

Themenwoche .... „ alles fährt Ski “.....  
beliebte Ski-Pisten-Menu`s

## Montag

Spinatsuppe

### Menu 1

„Schmuggler Braten“  
Kalbshackbraten mit „verstecktem Ei“  
an Paprikarahmsauce  
Goldzöpfli-Teigwaren  
Glasirtes Wurzelgemüse-Allerlei

### Menu 2

„Freiämter Gschnätzlets“  
an leichter Mostrahmsauce, abgerundet mit  
Dörrbirnen  
Wildreis  
Gedämpfte Kohlrabi

### Vegi

Gefüllte Teigwaren  
an cinque PI Sauce

## Dienstag

Geröstete Hafersuppe mit Lauch

### Menu 1

„Fegato alla Veneziana“  
Zartes Kalbsleberli mit gedünsteten Zwiebeln und  
Salbei an Marsalajus  
Röshti  
Geschmorte Buschböhnli

### Menu 2

Wiener Schnitzel“  
Vom Weidesäuli mit Zitronenschnitz  
Teigwaren  
Glasierte Rüepli

### Vegi

Gebackene Austernpilze  
auf Spinat mit Quark-Knoblidipp



## Mittwoch

Gemüsesuppe

### Menu 1

„Boeuf Stroganoff“  
Geschnetzeltes Rindfleisch verfeinert mit  
Paprika, Sauerrahm und Senf  
Huusmacher Spätzli  
Gedünsteter Rosenkohl

### Menu 2

Gebackene Meerfisch-Chnuschperli“ (EST)  
mit Tartaresauce  
Patatli  
Tomarierter Fenchel

### Vegi

Gemüseballs  
mit Frischkäsesauce

## Donnerstag

Rüebli-suppe

### Menu 1

„Cuisse de poularde à l`estragon »  
Aargauer Freiland Pouletschenkel an feiner Senf-  
Estragonsauce  
Lyonerkartoffeln  
Blumenkohl mit Chrütli

### Menu 2

Glasierter Kalbsrollbraten  
„mit seiner Bratensauce“  
Linsotto mit Gemüsewürfeli  
Gedämpfte Safran-Krautstiele

### Vegi

Frischeier-Omelette mit Wokgemüse,  
Shitake, Sesamöl und Cipolotti

## Freitag

Linsensuppe

### Menu 1

Gebackene Atlantik Dorsch-Fischstäbli (NL)  
mit Mayonnaise  
Chrütli Patatli  
Rahmspinat

### Menu 2

„Herschäftler Gschnätzlets“  
Rindsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli und  
Perlzwiebeln abgerundet  
Polenta  
Chüttiger Honig-Rüebli

### Vegi

pflegi Spinatwähe

## Samstag

Kalbfleischrahmsuppe

### Menu 1

„Lozärner Chügeli-Pastetli“  
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbfleisch-  
Brätchügelirahmsauce, abgerundet mit  
Champignons und Chrütli  
Marktgemüse-Allerlei

### Menu 2

„Saltimbocco vom Weidesäuli“  
mit Rohschinken und Salbei gebraten  
an Marsalajus  
Gnocchi  
Gelbe Butterbohnen

### Vegi

„Tofu sweet and sour“