



Mittagessen im Restaurant benedikt

11. Februar bis 17. Februar 2019

Sonntag

Kürbissuppe

Menu 1

„Suure Mockä“

Gebeizter, geschmorter Rindsschulterspitz
verfeinert mit Most und Porto

Herdöpfelstampf

Geschmortes Rotkraut

Menu 2

Kalbs Cordon-bleu
mit Zitronenschnitz

Teigwaren

Glasierte Rüepli

Vegi

Randenküchlein
auf Rahmlauch

Unser Wochenmenu

Pouletgerichte in verschiedenen Variationen

Montag

Kerbelsuppe

Menu 1

Zartes, saftiges Schüfeli
mit Senf

Dampfkartoffeln

Mildes Sauerkraut

Menu 2

Feine Kalbsmeatballs mit Currysauce
Mandelreis

Gedünstete Pack Choy

Vegi

Gemüse-Schnitzel
auf Gorgonzola-Nussauce

Dienstag

Gemüsesuppe

Menu 1

„Blanquette de veau“

Weisses Kalbsvoressen an fein-herber Weisswein-
Kräutersauce

Spinatspätzli

Rüeblimosaik

Menu 2

Rindsbraten nach italieneischer Art
an aromatischer Champignonssauce

Tessiner Polenta

Gedämpfter Blattspinat

Vegi

Rollgerstenküchlein mit Tomatensugo



Mittwoch

Lauchcrème

Menu 1

„Echter Tafelspitz“

Saftiges Siedfleisch vom Bözberger Weiderind
an aromatischer Senf-Honigsauce

Gebratene Erdäpfel

Rüebli-Selleriegemüse

Menu 2

„Greyerzer Schweins-Piccata“

Im Ei und Parmesan gebraten an Kräuterjus

Safran-Risotto

Broccolirösli

Vegi

Waldpilz-Ravioli

an Thymiansauce mit Trüffelöl

Donnerstag

Geröstete Griesssuppe mit Kräuter

Menu 1

„Wiener Backhendl“

vom Aargauer Freiland Poulet
in der Bröselkruste gebacken

Tomatenspaghetti

Blumenkohl mit Chrütli

Menu 2

„Züri-Gschnätzlets“ vom MuriMoos Bio-Säuli

an Champignonssauce

Patatli mit Kräutern

Tomatierter Fenchel

Vegi

„Lime Tofu“

mit viel Gemüse, Sprossen, etwas Chili und

Limettensaft

Freitag

Champignonssuppe

Menu 1

„Filet de Saint-Pierre Semiramis“

im Ei gebratenes Sankt-Peters-Fischfilet
mit Soja-Sakéjus

Curry-Kokos-Risotto mit Bananen und Datteln

Romanescorösli

Menu 2

„Endive belge à la paysanne“

Geschmorte Brüsseler Endivienspitzen

mit Schinken gerollt, gratiniert mit Käsesauce

Kartoffel-Kroketten

Gedämpfte Kohlrabi

Vegi

Frischeier-Omelette

mit Sesamöl, Shitake, Cipollotti und

Datteltomaten

Samstag

Ochsenchwanzsuppe

Menu 1

„Schweins-Paillard“

mit Kräuterbutter

Butterrösti

Glasierte Pfälzerrüebli

Menu 2

„Fegato alla Veneziana“

Kalbsleberli mit Thymian und Zwiebeln gedünstet

an Marsalajus

Trockenreis

Buschböhnli

Vegi

Äpler Makkaronen und Apfelmus