



Mittagessen im Restaurant benedikt

11. bis 17. März 2019

Sonntag

Spargelcrèmesuppe

Menu 1

„Echtes Wiener Kalbsrahm-Gulasch“
abgerundet mit Paprika, Sauerrahm und Senf
Rösti Taler
Geschmorte Buschböhni

Menu 2

„Alpsteiner Poulardenbrüstli“
gefüllt mit Philadelphia und Dörrtomaten
an Marsalajus
Pasta fregola Sarda (Sardische Teigwaren)
Peperonata

Vegi

Saftiges Schnittlauch-Médailleon
mit Knoblidipp

Unser Wochenmenu

Themenwoche „Quiches und Wähen“
... natürlich aus unserer Bäckerei ...

Montag

Geflügelrahmsuppe mit Estragon

Menu 1

Geltwiler Chüngeli-Ragoût „Val Bedretto“
mit Steinpilzen und Oliven
Polenta mit Salbeibutter
Ratatouille

Menu 2

Aargauer Pouletbrust-Schnitzel
an milder Frühlingszwiebel-Rahmsauce
Croquetten
Blumenkohl mit Brösel

Vegi

Frischkäse-Kissen
auf Lauchgemüse

Dienstag

Zucchini-suppe

Menu 1

„Greyerzer Truten-Piccata“
im Ei und Parmesan gebraten mit Marsalajus
Tomaten-Risotto
Romanescorösli

Menu 2

„Beef sweet and sour“
Süss-saures Rindfleisch, verfeinert mit Peperoni,
Ananas, Mais, Cipolotti und Sprossen
Chinanüdeli
Wokgemüse

Vegi

pflegi Getreide-Tätschli
auf Spargelragoût



Mittwoch

Weinländer Mostsuppe

Menu 1

„Sau Guter Aargauer Braten“
vom Weidesäuli mit seiner aromatischen
Rosmarinrahmsauce
Müscheli
Regenbogenrüebli

Menu 2

„Dover Sole Semiramis“
Seezungen-Filets im Ei gebraten
mit Champignons
Gebackene Kartoffeln
Wurzelgemüse-Allerlei

Vegi

Vegane Rice Thai -Balls
auf Getreide-Safranjus

Donnerstag

Gemüsesuppe

Menu 1

„Rinds-Carbonade im Barolo“
Im gehaltvollem Barolo-Rotweinjus geschmorte
Rindssaftplätzli
Herdöpfelstampf aus „blauen St. Galler Kartoffeln“
Tomatierter Fenchel

Menu 2

„Red Thai Veal-Meatballs“
Zarte Kalbs-Meatballs an peppiger roter Thai
Currysauce
Duftreis
Gebratener Babylattich

Vegi

Käse-Ravioli
mit Bärlauch-Pestorahm und Tomatenwürfeli

Freitag

Geröstete Hafersuppe

Menu 1

Panierte Atlantik Fischstäbli
mit Mayonnaise
Chrüütli Patatli
Rahmspinat

Menu 2

„Most-Indien-Pouletragoût“
verfeinert mit Most, Rahm,
Dörräpfeln und Rosinen
Teigwaren
Rübligemüse

Vegi

Gemüse-Risotto mit Gorgonzola
und Baumnüssen

Samstag

Gebundene Ochschwanzsuppe

Menu 1

„Spaghetti alla carbonara“
Spaghetti mit Rahm, pasteurisiertes Eigelb,
Schinkenwürfeli und Kräutern
Marktgemüse-Allerlei

Menu 2

„Boeuf Stroganoff“
Kurz gebratene Rindshuft an rassiger
Stroganoffsauce
Wildreis
Broccolirösli

Vegi

Kräuter-Rührei mit Morcheln,
Datteltomaten, Cipolotti