



# Mittagessen im Restaurant benedikt

18. bis 24. März 2019

## Sonntag

Süssmaissuppe

### Menu 1

„Murianer Spiessbraten“  
vom Regio Weidesäuli mit seiner würzigen  
Bratensauce  
Neue Rosmarin-Bratkartoffeln  
Blumenkohl mit Chrütli

### Menu 2

Geschnetzeltes vom Nantaiser Entenbrüstli  
an fein-herber Orangen-Ingwersauce  
Teigwarenreis  
Junge Kefen

### Vegi

„Quadracci ai asparagi“  
Spargel-Ravioli an Safran-Zitronensauce

## Unser Wochenmenu

..... duftende Bärlauch-Variationen .....

## Montag

Kräuteraromasuppe

### Menu 1

„Züri-Frösch“  
mit Greyerzer und Speck gebratener Cervelat  
an Madeirajus  
Butterhörnli  
Glasiertes Rüebli-Duett

### Menu 2

„Jarret de veau au four“  
Ganze, im Ofen glasierte Kalbshaxe an  
Thymian-Honigjus  
Safran-Risotto  
Gedämpfter Blattspinat

### Vegi

Duftender Gemüsegratin  
mit Frischkäse und Haselnüssen

## Dienstag

Tomatensuppe

### Menu 1

„Fricassé de porc à la printanière“  
Zartes gedünstetes Schweinsvoessen mit Spargeln  
und Champignons  
Polenta-Gnocchi mit Salbeibutter  
Broccolirösli

### Menu 2

Schottisches Frischlachs-Médailon  
mit Rotweinbuttersauce  
Dampfkartoffeln  
Rahmlauch

### Vegi

Panierte Champignons  
mit Knobli-Kräuter-Dipp



## Mittwoch

5-Kornsuppe

### Menu 1

„Wiener Schnitzel“  
vom Aargauer Freiland Guggeli mit Zitrone  
Vollmond Pommes-frites  
Gelbe Butterbohnen

### Menu 2

„Lamm-Médailles Garam Masala“  
vom Greyerzerland, gebraten und mit  
fernöstlichen Gewürzen verfeinert  
Jasminreis  
Gedünsteter Fenchel

### Vegi

Süsskartoffel-Gnocchi  
mit jungem Lauch und Chili

## Donnerstag

Brennesselsuppe

### Menu 1

„Tante Käthe's Kalbshackbraten“  
an peppiger Ketchup-Chili-Cognacrahmsauce  
Spinat-Spätzli  
Gourmetgemüse

### Menu 2

„Uccelli scappati“  
mit Mortadella, Mozzarella und Rucola gerollte  
Kalbsschnitzeli mit Marsalajus  
Tomatenspaghetti  
Krautstiele

### Vegi

Weiss-grüner Spargelgratin  
mit Frischkäse

## Freitag

Gebundene Zwiebelrahmsuppe

### Menu 1

„Bauschänzli Egli-Chnuscherli“  
..... die Echten vom Zürisee.....  
mit Tartaresauce  
Patatli  
Glasiertes Gurkengemüse mit Dillspitzen

### Menu 2

Rinds-Meatballs  
an Dijon-Senfrahmsauce  
Griessgnocchi  
Tomatierte Zucchini

### Vegi

„Risotto alla casalinga“  
Gorgonzola und gebratenes Gemüse

## Samstag

Kerbelsuppe

### Menu 1

Kalbs-Huftschnitzeli  
an feiner Rahmsauce  
Nudeln  
Marktgemüse-Allerlei

### Menu 2

Pouletsteakli „sweet and sour“  
abgerundet mit Peperoni, Mais und Ananas  
Fried Rice  
Peperonata

### Vegi

„Capuns Val Roseg“