



Mittagessen im Restaurant benedikt

15. April bis 21. April 2019

Sonntag, 21. April Ostersonntag

Geflügelsuppe mit Estragon

Menu 1

„Freiämter Kalbscaréebraten“ ... frisch aus dem Ofen an aromatischer Morchelrahmauce
Croquetten
Chrütli-Kohlrabi

Menu 2

„Milchlamm-Ragoût“
.... us em Ämmital... mit Frühlingszwiebeln und Gemüsewürfeli
Tagliatelli
Junge Kefen

Vegi

Frischeier Omelette mit Tomaten
Bergkäse und Champignons

Unser Wochenmenu

„Levante-Küche“
..... die angesagten Küchen aus dem nahen Osten, Israel, Libanon, Arabien

Montag, 15. April

Broccolisuppe

Menu 1

Aargauer Freiland Poulet Cordon bleu mit Zitronenschnitz
Pommes Frites
Ratatouille

Menu 2

„Méli-Mélo vom Meerfisch“
Feines gratloses Ragoût vom Wels und vom Lachs an Safran-Pernodsauce mit Dillspitzen
Wildreis
Gedünsteter Fenchel

Vegi

Waldpilz-Ravioli
mit Kräuterschaum und Saporini-Tomaten

Dienstag, 16. April

Thurgauer Mostsuppe

Menu 1

„Boeuf Stroganoff“
Rindfleisch-Streifen vom Bözberger Weiderind klassisch zubereitet, verfeinert mit Paprika, Senf und Sauerrahm
Pilawreis und Rösli-Dreierlei

Menu 2

Saltimbocca vom Weidesäuli
gebraten mit Salbei und Rohschinken an aromatischem Kräuterjus
Tomatenspaghetti
Krautstiele

Vegi

Spargel-Duett
mit Orangen-Hollandaisesauce



Mittwoch, 17. April

Kerbelsuppe

Menu 1

„Metzgermeister's Bärlauch-Kalbsbratwurst“
an milder Zwiebelsauce
Rösti Taler
Glasiertes Rüebl-Duett

Menu 2

„Scalopine al limone“
Schnitzel vom Freiämter Säuli
an fein-herber Zitronensauce
Risotto mit Thymian
Lauchgemüse

Vegi

Kräutertofu im Käsemantel mit Peperonischaum

Donnerstag, 18. April

Griesssuppe mit Lauch

Menu 1

„Züri-Gschnätzlets“
vom Edelschwein Buurehof Säuli
an aromatischer Champignonssauce
Butternüdeli
Geschmorte Murianer Dörrbohnen

Menu 2

„Aargauer Guggeli Fleischvogel“
mit Spargeln an Champignonssauce
Polenta-Halbmonde
Blumenkohlröschen

Vegi

Wokgemüse mit Yasoja und Basmatireis

Freitag, 19. April Karfreitag

Selleriesuppe

Menu 1

„Pochiertes schottisches Frischlachs-Schnitzel“
an fein-herber weisser Portweinsauce mit
Melonenwürfeln
Patatli"usem Gmüessud ...
Gedämpfter Blattspinat

Menu 2

„pflégi Gemüse-Lasagne“
.... zubereitet mit viel frischem Gemüse,
Tomaten, Basilikum und Käsesauce
Marktgemüse

Vegi

Kichererbsen-Kartoffelcurry
nach indischer Art

Samstag, 20. April

Frühlingszwiebelsuppe

Menu 1

„Pfeffer-Steak“ von der Rindshuft
Wildreis
Kräuter-Zucchini

Menu 2

Metzgermeister's Rindsmeatballs
an duftender Tomaten-Olivensalsa
Teigwaren
Glasierte Pfälzer Rüebl

Vegi

Gebackene Gemüseballs
an Pfeffer-Cognacrahmsauce