



# Mittagessen im Restaurant benedikt

13. Mai bis 19. Mai 2019

## Sonntag, 19. Mai

Spargelcrèmesuppe

### Menu 1

„Freiämter Schweinsschnitzel“  
vom Birtreber Edelschwein an Rosmarin-  
Rahmsauce  
Kravättli-Teigwaren  
Glasiertes Rüeblidüett

### Menu 2

„Boeuf-Stroganoff“  
Rindshuft-Streifen klassisch zubereitet,  
verfeinert mit Sauerrahm  
Eierspätzli  
Gourmetgemüse

### Vegi

Tofu-Ragoût  
mit Datteltomaten, Kerbel und Oliven

## Unser Wochenmenu

Themenwoche

„ ... verschiedene Braten ...“

## Montag, 13. Mai

Kerbelsuppe

### Menu 1

Im Ofen gebratener Pouletschenkel  
vom Aargauer Freiland Guggeli  
an aromatischem Rosmarinjus  
Pommes frites  
Blumenkohl

### Menu 2

„Emincé de Truite au cidre »  
Streifen von Forellenfilets vom Neuenburgersee  
an feiner Mostrahmsauce mit Sauerampfer  
Trockenreis mit Linsen  
Rahmspinat

### Vegi

Gebackene Samosas  
mit Chnobli-Dipp

## Dienstag, 14. Mai

Tomatensuppe mit Basilikum

### Menu 1

„Riz Casimir“  
Schweinsgeschnetzeltes an mild-fruchtiger Curry-  
Kokosnusssauce  
Mandelreis  
Broccolirösli

### Menu 2

Murianer Klosterbratwurst mit Röstzwiebeln  
und Portojus  
Kartoffelstampf  
Glasierte Pfälzerrüepli

### Vegi

Penne „all'arrabiata“  
... an feiner pikanter Tomatensauce ...



### Mittwoch, 15. Mai

Steinpilzsuppe

#### Menu 1

„Blanquette de veau jardinière“  
zartes weisses Kalbsvoresse verfeinert mit  
Sherry, Gemüsewürfeli und Kräutern  
Kartoffelpurée  
Gedünstete Gartenerbsli

#### Menu 2

„Marokanisches Pouletgericht“  
Aargauer Freiland Pouletschenkel-Steakli mit  
Auberginen, Datteln und roten Zwiebeln,  
verfeinert mit „Ras el Hanout-Gewürz“  
Cous Cous, gedämpfte Fenchelschnitze

#### Vegi

Frischkäsekissen mit Kräuterdipp

### Donnerstag, 16. Mai

Weinländer Mostrahmsuppe

#### Menu 1

Rindsgeschnetztes „nach Burgunder Art“  
geschmort in Rotwein-Portojus, abgerundet mit  
Perlzwiebeln und Champignons  
Tessiner Rote Polenta  
Ratatouille

#### Menu 2

„Char Siv Roast Porc“  
kross gebratener Schweinshals mit Hoisinsauce,  
Pflaumenschnaps und Gewürzen abgeschmeckt  
Lemonreis mit etwas Chili  
Gebratener Babylattich

#### Vegi

„Pizza verdura“  
pflégi Pizza mit viel Gemüse, Chiliöl und Mozzarella  
verfeinert

### Freitag, 17. Mai

Gemüsesuppe

#### Menu 1

Atlantik Meerwels „à la Grenobloise“  
im Ei gebraten mit Zitronen und Kapern  
„Kartoffelwürfeli im Kräuterrahm“..... wie ein  
Risotto zubereitet.....  
Gedämpfter Blattspinat

#### Menu 2

„Uccelli scapatti“  
mit Pancetta, Pecorino und Dörrtomaten  
gerollte Schweinsschnitzeli an Marsalajus  
Teigwaren  
Safran-Krautstiele

#### Vegi

Linsen-Quinoa balls  
auf Peperonischäum

### Samstag, 18. Mai

Kräutersuppe

#### Menu 1

„Penne Don Alfredo“  
Penne an feiner Sauce aus Schinkenstreifen, Erbsli,  
Datteltomaten und Peterli  
Marktgemüse

#### Menu 2

Curry-Lamm-Meatballs  
mit fernöstlichen Gewürzen zubereitet  
Duftreis  
Ofentomaten

#### Vegi

pflégi Käse-Zwiebelwähe