



# Mittagessen im Restaurant benedikt

10. bis 16. Juni 2019

## Sonntag, 16. Juni

Steinpilzrahmsuppe

### Menu 1

„Arrosta di vitello al limone e ai caperi“  
Glasierter Kalbsschulterbraten an fein-herber  
Limonen-Kapernrahmsauce  
Croquetten  
Chrütli-Kohlrabi

### Menu 2

„Saltimbocca alla Romana“  
mit Rohschinken und Salbei gebratene  
Greyerzer Trutenschnitzel  
Tomatenspaghetti  
Junge Kefen

### Vegi

Gefüllte Teigwaren  
an aromatischem Kräuterpestoschaum

## Unser Wochenmenu

Themenwoche Kantone der Schweiz  
.... Gluschtiges aus der vielfältigen Schweizerküche.....

## Montag, 10. Juni Pfingstmontag

Brennesselsuppe

### Menu 1

„Freiämter Gschnätzlets“  
vom Aargauer Freiland Guggeli an feiner  
Mostrahmsauce, abgerundet mit  
Dörrbirnenstückli  
Butternüdeli und Erbsli mit Rüepli

### Menu 2

„Meerfisch-Piccata“  
Zarte Rotzungen-Filets im Ei und Parmesan  
gebraten mit Marsalajus  
Tomaten-Risotto  
Blumenkohl

### Vegi

Indischer Burger auf Peperoniragoût

## Dienstag, 11. Juni

Milde Zwiebelrahmsuppe

### Menu 1

„Murianer Spiessbraten vom Biertreber  
Edelschwein an aromatischem Rosmarinjus  
Kartoffelpurée mit Mascarpone  
Gemüse-Allerlei

### Menu 2

„Coq au Riesling“  
Aargauer Pouletbrüstli an fein-herber Riesling-  
Kräutersauce  
Wildreis  
Geschmorter Lattich

### Vegi

Fernöstliches Linsen-Curry



### Mittwoch, 12. Juni

Rüebli-suppe

#### Menu 1

„Geschmorter Rindfleischvogel“  
an gehaltvoller Rotweinsauce mit  
Speckwürfelchen und Perlzwiebeln abgerundet  
Duftender Safran-Risotto  
Broccolirösli

#### Menu 2

Rahmschnitzel  
vom Buurehof-Edelschwein  
Teigwaren  
Tomatierte Zucchini

#### Vegi

Zucchini-Auberginengratin  
mit Frischkäse und Baumnüssen

### Donnerstag, 13. Juni

Gemüsesuppe

#### Menu 1

„Coniglio Val Bedretto“  
Zartes geschmortes Geltwiler Chüngeliragoût  
mit Steinpilzen, Kräutern und Tomaten verfeinert  
Tessiner Polenta  
Geschmorte Aargauer Dörrbohnen

#### Menu 2

„Levante-Beef“  
Geheimnisvolles Rindfleisch-Geschnetzeltes  
zubereitet mit den Gewürzen des Orients.....  
CousCous  
Süssmais und rote Bohnen

#### Vegi

Gebackener Camembert  
mit Apfel-Mango-Chutney

### Freitag, 14. Juni

Blumenkohlsuppe

#### Menu 1

„Panierte Atlantik Fischstäbli“  
mit Mayonnaise  
Chrüütli Patatli.....“us em Gmüessud“....  
Rahmspinat

#### Menu 2

„Fricassée de poularde à léstragon“  
Ragoût vom Freiland Guggeli an aromatischer  
Estragonsauce  
Pilawreis  
Rüebli-gemüse

#### Vegi

Kräuter-Tofuschnitzel  
mit Tomaten-Olivensalsa

### Samstag, 15. Juni

Ochsenchwanzsuppe

#### Menu 1

„Boeuf Stroganoff“  
Kurz gebratene Rindshuftstreifen klassisch  
zubereitet, verfeinert mit Senf und Sauerrahm  
Spätzli  
Marktgemüse-Allerlei

#### Menu 2

„Mixed Grill-Spiessli“  
mit Kräuterbutter  
Gebackene Kartoffeln  
Ofentomaten

#### Vegi

„Capuns Val Roseg“  
Spätzliteig im Mangoldblatt mit Kräuter-Käsebrühe