



Mittagessen im Restaurant benedikt

19. bis 25. Juni 2017

Sonntag, 25. Juni

Kraftbrühe mit Eierfäden und Schnittlauch

Menu 1

„Sau Guter Emmentaler Milchbraten“
vom Wandelerhof Bierschwein
an duftender Rahmsauce
Herdöpfelstampf
Erbsli und Rüebli

Menu 2

Streifen von der Nantaiser Entenbrust
mit Frühlingszwiebeln an Soja-Ingwerjus
Limonenreis mit Cashewkernen
Babylattich

Vegi

Gebratener Ziegenfrischkäse
auf Rahmlauch

Unser Wochenmenu

„Chruut und Rüebli“
Themenwoche..... Allerlei aus dem
Pflanzblätz..... Vegetarisches in Variationen

Montag, 19. Juni

Kerbelsuppe

Menu 1

„Aargauer Freiland Pouletbrüstli“
an geheimnisvollem geräuchtem Berghonigjus
mit Tasmanischem Pfeffer abgerundet
Croquettli
Glasierte Gemüsestängeli

Menu 2

Schottische Lamm-Rückenmédaillons
mit Kräuterkruste an Eschaloten-Cassisjus
Cous-Cous
Peperonata

Vegi

Gemüseschnitzel
mit Tomaten-Olivensalsa

Dienstag, 20. Juni

Klare Gerstensuppe

Menu 1

„Scaloppine al limone e Prosecco «
Schweinsschnitzel an leichter Limonen-
Proseccosauce
Reis mit Gemüsewürfeli
Gedämpfter Blattspinat

Menu 2

„Leichtes Fischcurry vom Meerwels“
zubereitet mit Süsskartoffeln, Auberginen
und Zucchini
Ofentomaten

Vegi

Champignonsplätzli
mit Sauerrahmdipp



Mittwoch, 21. Juni

Tomatensuppe mit Pesto

Menu 1

„Fegato di vitello alla veneziana“
Geschnetztes Ruedertaler Kalbsleberli an
Marsala-Zwiebeljus
Butterröschi
Geschmorte Buschbohnen

Menu 2

Glasierter Kalbsbraten
an feiner Thymian-Lonzibier-Rahmsauce
Teigwaren
Stangensellerie

Vegi

Teigwarengratin mit Auberginen und Parmesan

Donnerstag, 22. Juni

Gemüsesuppe

Menu 1

„Peperoni ripiene“
Peperoni gefüllt mit feiner Bolognese, Gemüse und
Tomaten, gratiniert mit Parmesan
Griessgnocchi
Marktgemüse

Menu 2

Metzgermeister's Guggeli-Hamburger
an Barbecuesauce
Mais-frites
Junge Kefen

Vegi

Kräuterfrischkäse-Quiche mit roten Zwiebeln

Freitag, 23. Juni

Minestrone

Menu 1

„Boeuf stroganoff“
Rindfleischgeschnetztes verfeinert mit Paprika,
Sauerrahm und Senf
Spätzli
Vichyrüebli

Menu 2

„Kalbsvoessen nach Grosi Klärlis Art“
Rüebli-Kartoffelpurée
Safran-Blumenkohl

Vegi

Indisches Linsencurry
mit Fladenbrot und Gurkenjoghurt

Samstag, 24. Juni

Kalbfleischrahmsuppe

Menu 1

„Farfalle con salmone e basilico“
Kravättli-Teigwaren an feiner Basilikum-
Weissweinsauce mit Rauchlachsstreifen
Romanescorösli

Menu 2

Aargauer Freiland Pouletbrüstli
an Kokosnuss-Currysauce
Mandelreis
Gelbe Zucchetti

Vegi

„Tortilla mexicana“