



Mittagessen im Restaurant benedikt

17. bis 23. Juli 2017

Sonntag, 23. Juli

Selleriesuppe mit Apfel

Menu 1

Metzgermeister's Kalbshackbraten
an aromatischer Rahmsauce
Butternüdeli
Erbsli und Rüebli

Menu 2

Hohrücken-Steak vom Ruedertaler Säuli
mit Kräuterbutter
Gebackene Kartoffeln
Tomaten mit Kräutern

Vegi

Käseplätzchen mit Sauerrahm

Themenwoche „Grill“

Feine Grilladen in Variationen
serviert mit baked potato und Sauerrahm

Montag, 17. Juli

Linsensuppe

Menu 1

Schweinsbraten vom Nierstück
an leichter Limonen-Proseccosauce
Rüebli-Kartoffelstock
Zucchettirädli

Menu 2

„Poulet Burger“ vom Aargauer Freiland Guggeli
an peppiger Ketchup-Cognacrahmsauce
Rosmarin-Waves
Rahm-Kohlrabi

Vegi

Gemüsekroketten auf Spinatbeet

Dienstag, 18. Juli

Rüebli- und Orangesaft

Menu 1

Grosi Klärli's Schweinsvoressen
vom MuriMoos Bio-Säuli
abgerundet mit Gemüse und Kräutern
Spiralen
Geschmorter Lattich

Menu 2

„Piccata alla milanese“
Kalbsschnitzel im Ei und Parmesan gebraten
mit Marsalajus
Safran-Risotto
Schwarzwurzeln mit Kräutern

Vegi

Gebratene Hirsetaler
auf Rahmlauch



Mittwoch, 19. Juli

Milde Zwiebelsuppe

Menu 1

„Büezer Schnitzel“

zartes, paniertes Aargauer Poulet-Schnitzel vom Freiland Guggeli

Pommes frites

Blumenkohl mit Schnittlauch

Menu 2

Urner Rindsschmorbraten zubereitet mit Weisswein und Zitronen

Polenta mit Haselnussbutter

Gemüsepotpurri

Vegi

„Arancini“ – sizilianische Spezialität

Reiskugeln mit Tomaten und Mozzarella

Donnerstag, 20. Juli

5-Kornsuppe mit Gemüse

Menu 1

„Boeuf stroganoff“

Rindsgeschnetzeltes verfeinert mit Paprika, Sauerrahm und Senf

Spätzli

Blattspinat mit Rahm

Menu 2

„Luganighe alla ticinesi“

die feine Tessiner Bratwurst mit milder Zwiebelsauce serviert

Rosmarin-Bratkartoffeln

Rüeblicken

Vegi

Gemüseravioli mit cinque Pi Sauce

Freitag, 21. Juli

Waldpilzrahmsuppe

Menu 1

Gebratenes Meerwels-Filet „alla livornese“ abgerundet mit Zitronen-, Tomatenwürfeli, Kapern und Oliven an Thymianjus

Dampfkartoffeln

Glasiertes Gurkengemüse

Menu 2

„Lasagne al forno“

..... frisch aus dem Ofen gratiniert

zubereitet mit den besten Zutaten

Marktgemüse-Allerlei

Vegi

Okrabällchen mit Tomatencoulis

Samstag, 22. Juli

Gemüsesuppe

Menu 1

Käsekuchen

..... natürlich aus der pflegi Bäckerei...

Menu 2

„Peking Ente“

mit Honig und Sojasauce glasierte Entenbrüstli an Sesam-Orangensauce

gebratener Reis

Wokgemüse

Vegi

Omeletten mit Gruyère und Petersilie