



Mittagessen im Restaurant benedikt

9. bis 15. September 2019

Sonntag, 15. September

Steinpilzrahmsuppe

Menu 1

„Brasato al cervo“

Prättigauer Hirschkalb-Schulterbraten
an Portwein-Balsamicojus mit Preiselbeeren

Huusmacher Spätzli

Gedämpftes Rotkraut

Menu 2

„Filet im Teig“

Vom Seetaler Weidesäuli mit Trüffeljus

Teigwaren

Rahmkohlrabi

Vegi

Gebratener Backcamembert
mit Preiselbeer-Chutney

Unser Wochenmenu

„Themenwoche Ferien“

..... von der schönen blauen Donau

Montag, 9. September

pfliegartenchrütli-suppe

Menu 1

„Hörnli und Ghackets“

..... zubereitet mit den besten Zutaten.....

Butterhörnli

Hausgemachtes Apfelmus

Menu 2

„Glasierter Kalbsrollbraten

an aromatischem Waldpilzjus

Fritkartoffeln

Gedämpftes Rösli-Dreierlei

Vegi

Gefüllte Tomaten

mit aromatischer CousCous-Mandel-
Rosinenfüllung

Dienstag, 10. September

Geröstete Griesssuppe mit Lauch

Menu 1

„Wiener Tafelspitz“

Saftiges Siedfleisch vom Swiss Prim Beef
an Meerrettichschaum

Gebratene Erdäpfel (locker gebratene Rösti)

Geschmorte pfliegi Buschböhnli

Menu 2

„Atlantik Red Snapperfilet nach Zuger Art“

An fein-herber Kräuter-Weissweinsauce

Pilawreis

Gedämpfte Safran-Fenchelschnitze

Vegi

Fernöstliches Gemüse-Curry
mit Cashew und Chiliöl



Mittwoch, 11. September

Gemüsesuppe

Menu 1

„Aargauer Freiland Poulet Cordon-bleu“
mit Zitrone
Pommes-frites
Blumenkohl mit Chrütli

Menu 2

„Späck, Rippli und Wienerli“
mit Senf
Kräuterkartoffeln
Mildes Sauerkraut

Vegi

Fajitas mit Auberginen, Peperoni
und Zucchetti

Donnerstag, 12. September

Broccolisuppe

Menu 1

„Boeuf Stroganoff“
Geschnetztes Rindfleisch klassisch zubereitet,
verfeinert mit Sauerrahm, Paprika und Senf
Tessiner Polenta
Geschmorter Lattich

Menu 2

„Escalopes Zingara“
Greyerzer Jung-Trutenschnitzel
an peppiger Zwiebel-Peperoni-Honigsauce
Teigwaren
Rüebli-Duett

Vegi

„Portobello gigante“
Gefüllte Riesen-Champignonsköpfe mit Feta

Freitag, 13. September

Tomatensuppe

Menu 1

„Zander Chnuschperli“
im Knusper-Bierteig gebacken
Chrütli Patatli us em Gmüessud
Glasiertes Gurkengemüse

Menu 2

„Prättigauer Weidelamm-Gigot «
an kräftigem Portwein-Knoblauchjus
Griessgnocchi
Ratatouille

Vegi

pfligi Käse-Zwiebelkuchen

Samstag, 14. September

Ochsenschwanzsuppe

Menu 1

„Mixed Grill-Spiessli“
an Pfeffersauce
Wildreis
Marktgemüse-Allerlei

Menu 2

„Läberli und Röschti“
Geschnetztes Kalbsleberli an Madeirajus mit
Zwiebeln und Salbei abgerundet
Rösti
Gedämpfte Bohnen

Vegi

Spinat-Ricotta-Tortellini
an aromatischer Käsesauce