



Mittagessen im Restaurant benedikt

3. bis 9. Dezember 2018

Sonntag

Kraftbrühe mit Eierfäden

Menu 1

„Züri Gschnätzlets“

Geschnetzeltes vom Freiämter Weidekalb
an duftender Champignonssauce

Rösti-Taler

Geschmorte Buschböhnli

Menu 2

„Filet im Teig“

Im Blätterteig gebackenes Schweinsfilet
an aromatischem Trüffeljus

Teigwaren

Rüebli-Duett

Vegi

Randen-Küchlein

auf Apfel-Rüebli Schaum

Unser Wochenmenu

Themenwoche „Pasta“

..... täglich neue duftende Variationen.....

Montag

Linsensuppe

Menu 1

„Metzgermeister`s Kalbs-Hackbraten“

an feiner Paprikarahmsauce

Goldzöppli Teigwaren

Blumenkohl mit Chrüütli

Menu 2

„Fisch Chnuschperli“

Saftige Tilapia-Knusperli im Bierteig gebacken

an Remouladensauce

Peterlikartoffeln

Randen mit Frischkäse

Vegi

„Panaeng-Curry“

mit Zucchetti, Mais, Bohnen, Tofu,

Currypaste, Kaffirlimes und Erdnüssen

Dienstag

Broccolisuppe

Menu 1

„Fegato alla Veneziana“

Zartes Kalbsleberli mit gedünsteten Zwiebeln und

Salbei an Marsalajus

Freiämter Rösti

Geschmorte Speckböhnli

Menu 2

„Pfeffer-Steak“

vom Freiämter Weidesäuli

Wildreis

Tomatierte Zucchini

Vegi

Auberginen-Piccata

auf Tomaten-Olivenschaum



Mittwoch

Griesssuppe mit Lauch

Menu 1

„Riz Casimir“

Aargauer Pouletbrust-Geschnetzelttes an mild-fruchtiger Curry-Kokosnusssauce

Mandelreis

Erbsli mit Rüebli

Menu 2

„Jarret de veau“

Ganze Kalbshaxe am Stück glasiert
an fein-herbem Honig-Bierjus

Gebratene Süsskartoffeln

Krautstiele

Vegi

Krautkräpfen

auf Safran-Gerstenschaum

Donnerstag

Gemüsesuppe

Menu 1

„Ueli`s Ämmitaler Chämi Braten“

Leicht geräucherter Emmentaler Schweinshals
an Madeirajus, abgerundet mit Quittenschnitzen

Rosmarin Bratkartoffeln

Gedämpftes Bayrisch Kraut

Menu 2

„Hirsch-Geschnetzelttes“

vom Prättigauer Junghirsch mit Waldpilzen

Eierspätzli

Honig-Ingwer-Kürbis

Vegi

Herzhafter Gemüsegratin

mit Frischkäse verfeinert

Freitag

Tomatensuppe

Menu 1

Buntbarsch Filet in der Knusper-Kruste gebraten
an leichtem Soya-Ingwerjus

Curry-Kokosnuss-Risotto mit geröstetem

Sesamöl, Bananen und Datteln

Geschmorter Lattich

Menu 2

„Vol-au-Vent à la Reine“

Knuspriges Pastetli mit Kalbfleischbrätchügeli-

Champignonsfüllung an feiner Weisswein-

Kräuterrahmsauce

Glasierte Gemüsestängeli

Vegi

„Advents-Reis-Colonial“

Curry-Reisgericht mit Datteln, Feigen, etwas

Zimt, Sesamöl und marinierte Tofuwürfel

Samstag

Brotsuppe

Menu 1

„Spaghetti all` Amatriciana“

Duftende Tomaten-Basilikumsalsa mit Pancetta,
Oliven und etwas Knoblauch verfeinert

Spaghetti mit Reibkäse

Marktgemüse

Menu 2

„Panierte Schweinsschnitzeli“

vom Freiämter Weidesäuli mit Zitrone

Pommes-frites

Kohlrabi

Vegi

Gebackene Champignons

mit Knoblidipp