



# Mittagessen im Restaurant benedikt

20. bis 26. März 2017

## Sonntag

Flädli-suppe

### Menu 1

Kalbsvoressen „à la belle jardinière“  
Geschmort und zart vom Freiämter Weidevieh,  
abgerundet mit Wurzelgemüsewürfeli  
Herdöpfelstampf mit Safran  
Babykarotten

### Menu 2

Brüstli von der Nantaiser Ente  
an fein-herber Orangen-Ingwersauce  
Wildreis  
Gedünsteter Pak Choy

### Vegi

Indische Gemüse-Taschen (Samosas)  
mit Joghurt-Dipp

## Unser Wochenmenu

„Frühlings-Steak“  
mit Bärlauch-Marinade gebratenes Steak vom  
Weidesäuli mit café de Paris-Butter  
Tagliatelle

## Montag

Reiscremesuppe mit Kräuteraroma

### Menu 1

„Riz Casimir“  
vom Freiämter Weidesäuli an fernöstlicher  
Curry-Kokosnusssauce mit Früchten  
Mandelreis  
Glasierte Gemüsestängeli

### Menu 2

Grillierte Bratwurst-Schnecke  
an milder Zwiebelsauce  
Pommes frites  
Blumenkohl mit Brösel

### Vegi

Gemüsegratin  
mit Spargeln

## Dienstag

Blumenkohlsuppe

### Menu 1

„Fegato alla Veneziana“  
Geschnetzeltes Kalbsleberli mit gedünsteten  
Zwiebeln und Salbei an Marsalajus  
Freiämter Rösti  
Geschmorte Buschbohnen mit Speckwürfeli

### Menu 2

Aargauer Poulet Cordon-bleu  
mit Zitronenschnitz  
Teigwaren  
Erbsli und Rüeblli

### Vegi

Panierte Champignons  
mit Knobli-Kräuter-Dipp



## Mittwoch

Gemüsesuppe

### Menu 1

„Poularde aux pruneaux et au Sherry“  
Zarte Aargauer Pouletbrust-Schnitzel mit  
Dörripflaumen an feiner Sherryrahmsauce  
Nudeln  
Rösli-Dreierlei

### Menu 2

„Meerfisch-Chnuschperli“  
im Bierteig gebacken mit Cocktailsauce  
Peterli-Kartoffeln  
Gedämpfte Fenchelstreifen

### Vegi

Tofu-Piccata  
mit Tomaten-Olivensalsa

## Donnerstag

Haferflockensuppe mit Lauch

### Menu 1

Bärlauch-Hackbraten vom Metzgermeister  
an feiner Cognacrahmsauce mit Rosinen  
Neue Rosmarin-Bratkartoffeln  
Junge Kefen

### Menu 2

„Lamm-Geschnetzelttes Garam Masala“  
vom Prättigau, geschmort und mit fernöstlichen  
Gewürzen verfeinert  
Jasminreis  
Glasierte Rüeblen

### Vegi

Back-Camembert  
mit Preiselbeer-Chutney

## Freitag

Gebundene Zwiebelrahmsuppe

### Menu 1

Saltimbocca vom Buntbarsch  
mit Portweinjus  
Duftender Spargel-Morchel-Risotto  
Provenzalische Tomate

### Menu 2

Geschmorter Kalbs-Fleischvogel  
verfeinert mit Kräutern und Sherry  
Gebackene Kartoffeln  
Chrütli-Kohlrabi

### Vegi

pflügel Spinat-Wähe

## Samstag

Spinatsuppe

### Menu 1

Rahmschnitzel vom Weidesäuli  
mit Pfirsichschnitzen  
Teigwaren  
Marktgemüse

### Menu 2

Pouletsteakli „sweet and sour“  
abgerundet mit Peperoni und Ananas  
Fried Rice  
Rosenkohl

### Vegi

Dreifarbige Käse-Tortellini  
an „cinque PI-Sauce“