



Mittagessen im Restaurant benedikt

17. bis 23. April 2017

Sonntag

„Zuppa mille-fanti“ (Eiersuppe)

Menu 1

„Züri-Gschnätzlets“
vom Freiämter Weidekalb an aromatischer
Champignonssauce
Spiralen
Gedämpftes Gemüse-Allerlei

Menu 2

„Turbotin aux asperges“
Gebratene Atlantik Steinbuttfilets an Orangen-
Hollandaise
Rosmarin-Kartoffeln
Grüne Spargeln

Vegi

Tofu-Würfel
in Tomaten-Olivensalsa

Unser Wochenmenu

„Frühlings-Weidelamm“
Koteletten vom Bündner Berglamm
mit konfierten Eschalotten an Cassis-Honigjus
Neue Rosmarin-Kartoffeln

Montag

Champignonssuppe

Menu 1

Geschnetzeltes vom MuriMoos Bio-Rind
„nach bürgerlicher Art“
an Rotweinjus mit Silberzwiebeln und
Speckwürfeli Polenta-Gnocchi mit Salbeibutter
Ratatouillegemüse

Menu 2

Glasierter Freiämter Kalbsrollbraten
an feiner Rosmarin-Rahmsauce
Kartoffel-Selleriepurée
Romanesco

Vegi

Murianer Rührei
mit Cipollotti, Shitake und Datteltomaten

Dienstag

Brennesselsuppe

Menu 1

„Wiener Schnitzel“
vom Aargauer Freiland Guggeli mit Zitrone
Pommes frites
Blumenkohl an leichter Käsesauce

Menu 2

„Green Thai Porc Curry“
Geschnetzeltes vom Aargauer Weidesäuli
an rassisger grüner Thai Currysauce
Jasminreis
Gedünsteter Pak Choy

Vegi

„Waldpilz-Lasagne“



Mittwoch

Brotsuppe mit Kümmel

Menu 1

Zartes Kalbszüngli „nach Chorherren Art“
an feiner Schnittlauchrahmsauce mit Spargeln
und Morcheln
Kartoffelküchlein
Geschmorte Buschböhnli

Menu 2

„Grosi Klärli's Saftplätzli“
vom Ruedertaler Weidevieh, verfeinert mit
etwas Bier und Portwein
Herdöpfelstampf
Gourmetgemüse

Vegi

„Fajitas“
Gefüllt mit peppigem Gemüse-Allerlei
Guacamole und Sauerrahm

Donnerstag

Geröstete Griesssuppe mit Lauch

Menu 1

Metzgermeister's Rindsmeatballs
an sämiger Paprika-Rahmsauce
mit etwas Maiskörnern und Pfeffer verfeinert
Huusmacher Spätzli
Glasierte Rüblicken

Menu 2

Alpsteiner Trutenrollbraten „alla cremolata“
Zart und fein mit Gemüse und Kräutern
Polenta mit Mascarpone
Rösli-Dreierlei

Vegi

„Sojanese“
Duftende Bolognesersauce mit Soja, Gemüse
und Tomaten

Freitag

Spargelcrèmesuppe

Menu 1

Panierte Atlantik Fischstäbli
mit Zitronen-Mayonnaise
Peterlikartoffeln
Rahmspinat

Menu 2

„Uccelli scapati“
Mit Rohschinken und Salbei gerollte Schnitzeli
vom Weidesäuli an Marsalajus
Safran-Risotto
Geschmorte Ofentomate

Vegi

Sellerie-Piccata
auf Rahmgemüse-Allerlei

Samstag

Gelberbsensuppe mit Kokosmilch

Menu 1

„Seeländer-Steak“
vom Weidesäuli an milder Zwiebelrahmsauce
Teigwaren
Randengemüse mit Meerrettich

Menu 2

Pouletschenkel-Steakli
an peppiger Barbecuesauce
Gebackene Kartoffeln
Marktgemüse

Vegi

Waadtländer Lauchquiche
mit Gruyère