



# Mittagessen im Restaurant benedikt

15. bis 21. Juli 2024

## Sonntag, 21. Juli

Geflügelbouillon mit Flädli und Gemüse

### Menu 1

«Sunntigsbraten»  
vom glasierte Kalbsschulterspitz  
mit Morchelsauce  
Mini-Schupfnudeln  
Broccoli

### Menu 2

Gebratenes Schweinsfilet  
mit Oliven und Artischocken  
an Thymiansauce  
Gebackene Kartoffeln  
Schwarzwurzeln mit Gemüsewürfeli

### Vegi

Knusperige Frühlingsrollen mit Sweet Chili-  
Dip dazu Asia-Wokgemüse und Duftreis

En Guete

## Montag, 15. Juli

Kohlrabi-Safran-Suppe

### Menu 1

«Boeuf Bourguignon»  
Französisches Rindsvoressen  
geschmort in kräftiger Rotweinsauce  
Härdöpfelstock  
Romanescogemüse

### Menu 2

«Murgh Makhanwala»  
Indisches Butter-Poulet-Curry  
mit Fladenbrot  
Basmatireis mit Mandeln  
Gmües us em Wok

### Vegi

Gemüselasagne überbacken mit Parmesan  
an rassisger Tomatensauce mit Zucchettirädli

## Dienstag, 16. Juli

Champignon-Crème mit Klosterchrütli

### Menu 1

Saltimbocca vom Chrüterschwein  
mit Salbei und Rohschinken gebraten  
an Marsala-Reduktion  
Weisswein-Peterli-Risotto  
Blattspinat

### Menu 2

«Bouilli de Boeuf»  
Saftigs Siedfleisch vom Rindsschulterspitz  
mit Meerrettichsauce  
Bouillonkartoffeln  
Wurzelgemüse

### Vegi

Tofu-Farmpilz-Ragout an Pesto-Rahmsauce im  
Blätterteigpastetli dazu Spargel-Mais-Gemüse



### Mittwoch, 17. Juli

Minestrone-Rahmsuppe

#### Menu 1

«De Woche Klassiker»

Züri Gschnetzlets vom Seetaler Kalb  
an sämiger Champignon-Rahmsauce  
Röschti  
Grüeni Bohne

#### Menu 2

Gegrilltes Holzfäller Steak vom Schwein  
dazu Smokey-BBQ-Sauce  
Teigwaren  
Kohlrabi mit frischem Peterli

#### Vegi

Linsen-Falafel auf Ratatouille mit Minz-  
Gurken-Joghurt und Nuss-Rosinen-Couscous

### Donnerstag, 18. Juli

Brennnessel-Kartoffel-Suppe

#### Menu 1

«Us em Ofen»  
Saftigi Pouletfleischbällchen  
mit Estragon-Senf-Sauce  
Müscheli Teigwaren  
Rüebli und Erbsli

#### Menu 2

«Fiesta Mexicana»  
Fajita Tortilla sälber grollt mit Rindfleischstreife  
Guacamole, Salsa und Sauerrahm  
Süsskartoffel-Wedges  
Sautierte Peperonistreifen

#### Vegi

Paniertes Blumenkohl-Käse-Médailon mit rote  
Peperonisauce, Cocobohnen und Wildreis

### Freitag, 19. Juli

Berner Gelberbsen-Marktsuppe

#### Menu 1

«Immer fein, einfach und guet»  
Gebackene Fischstäbli  
mit Remouladesauce und Zitroneschnitz  
Patatli mit Dill  
Krautstiel à la crème

#### Menu 2

«1001 Nacht»  
Rosa gebratene Australische Lamm-  
Nierstückli mit orientalischen Gewürzen  
Couscous  
Zucchetti-Kichererbsen-Gemüse

#### Vegi

Zitronen-Rucola-Pinien-Risotto  
mit Mozzarellasticks, Broccoletti und Tomätli

### Samstag, 20. Juli

Blumenkohl-Fenchel-Suppe

#### Menu 1

Geschmorte «gabelarte» Schweinskopfbäggli  
an Burgunder-Sauce  
Sellerie-Trüffelstock  
glasierte Rüebli

#### Menu 2

Gegrilltes Schweizer Pouletspiesschen  
an fruchtiger Curry-Rahmsauce  
Reis mit Pfirsichschnitz  
Sautierte Kefen

#### Vegi

«Spaghetti-Plausch» Pesto-Rahmsauce und  
Vegi-Bolognese mit Parmesan und Ratatouille