



# Mittagessen im Restaurant benedikt

29. Juli bis 4. August 2024

## Sonntag, 4. August

Sellerie-Cremesuppe

### Menu 1

«Schnipo goht immer au am Sunntig  
Paniertes Schnitzel vom Chrüütersäuli  
Knusprige Pommes Frites  
glasierte Vichyrüebli

### Menu 2

Ragout vom Aargauer Pouletbrüstli  
an Paprika-Sherry-Sauce  
Fettuccine Nudeln  
Romanesco Rösli

### Vegi

Goldene Zucchini-Piccata auf Safran-Risotto und  
Tomatensugo

En Guete

## Montag, 29. Juli

Kresse-Cremesuppe

### Menu 1

Glasierter Tessiner Braten im Speckmantel  
Thymian-Sauce  
Tomaten-Sbrinz-Risotto  
Spinat mit Rosinen

### Menu 2

Im Ofen gebratene Poulet Oberschenkel  
Farm-Pilzragout und Hollandaise Sauce  
Neui Brathärdöpfel mit Höfligarte-Chrüütli  
Ofen Randen

### Vegi

Zitronen-Pistazien Ravioli auf Fenchelgemüse  
dazu rote Peperoni-Sauce

## Dienstag, 30. Juli

Sommergemüse-Rahmsuppe

### Menu 1

«Escalope Parisienne»  
Schweizer Pouletsteakli im Ei-Kräutermantel  
an Tomaten-Oregano-Sauce  
Spaghetti  
Zucchettigemüse

### Menu 2

Aus Kashmir «Rogan Josh»  
Curry von Freiämter Lammfleisch  
Basmati Reis  
Asia Wok Gemüse

### Vegi

Aus der Romandie: feine Käsewähe mit Lauch  
dazu gedämpfte Tomate mit Bröselhaube



### Mittwoch, 31. Juli

Rüebli-Orangen-Suppe

#### Menu 1

«Nach Landfrauen Art»  
Geschmorter Rindsfleischvogel  
an feiner Rotweinsauce  
Freiämter Eierspätzli  
Grüeni Bohne mit es bitzeli Chnobl

#### Menu 2

Glasierte Kalbsbrust mit Senfkruste  
Portwein-Sauce  
«Tannzapfe» Kartoffeln  
Kohlräbli à la Crème

#### Vegi

Grünes Thai Curry mit Gemüse und Tofu,  
Duftreis und Pak Choi

### Donnerstag, 1. August

Bündner Gerstensuppe

#### Menu 1

«Happy Birthday Schwiiz»  
Murimoos Bio Säuli Geschnetzelt  
anere Züri-Pilzrahmsauce  
Butterrösti  
Erbs und Rüebli

#### Menu 2

Zünfter Mixed Grill Spiessli  
mit feiner Kräuterbutter-Sauce  
«Heidi» Zöpfli-Teigwaren  
Blumenkohl «Polonaise»

#### Vegi

Tessiner Alpenkräuter Polenta mit Vegi Gehacktem,  
Krautstiel und Zwetschgenmus

### Freitag, 2. August

Süsskartoffel-Suppe

#### Menu 1

Im Ofen gebackenes Zanderfilet  
Tomaten-Basilikum-Butter-Sauce  
Weizenebly mit feinem Gemüse  
Broccoli Rösli mit Mandeln

#### Menu 2

«Wie i de Ferie»  
Griechische Poulet Souvlaki-Spiesse  
mit Tzatziki Sauce  
Härdöpfel Schnitzli  
Ratatouille

#### Vegi

Französische Omelette mit Käse, Champignons  
und Chrütli, dazu Saisongemüse

### Samstag, 3. August

Champignon-Petersilien-Suppe

#### Menu 1

Rosa gebratenes Kalbsschulter Filet  
Eierschwämmli-Sauce  
Serviettenknödel  
buntes Sommergemüse

#### Menu 2

Gegrilltes Rinds-Jägerschnitzel mit Speck  
Bernaise-Sauce  
Bündner Pizokel  
Erbsligemüse

#### Vegi

Vegi Äplermagronen mit Urner Bergkäse, Knusper-  
Zwiebele, Öpfelmus, Wirz und Gemüsestreifen