

Bankettdokumentation

gültig ab: 10.2026



Inhaltsverzeichnis

1	Restaurant Piazza – Kulinarische Gaumenfreuden	3
2	Menüvorschläge	3
2.1	Apéro	3
2.1.1	Kalt	3
2.1.2	Warm	4
2.1.3	Süss	4
2.1.4	Fleisch und Käseplatten	4
2.2	Vorspeisen	4
2.3	Suppen	5
2.4	Hauptgänge	5
2.4.1	Vom Huhn	5
2.4.2	Vom Schwein	5
2.4.3	Vom Kalb	5
2.4.4	Vom Rind	6
2.4.5	Vom Fisch	6
2.5	Beilagen	6
2.5.1	Stärkebeilagen	6
2.5.2	Stärkebeilagen mit einem Aufpreis von CHF 2.50	6
2.5.3	Gemüsebeilagen	6
2.6	Vegetarische Alternativen	7
2.7	Für unsere kleinen Gäste	7
2.8	Dessert	7
3	Allgemeine Informationen	8
3.1	Anlass	8
3.2	Räumlichkeiten	8
3.3	Technik	8
3.4	Dekoration	8
3.5	Menükarten	8
3.6	Speisen und Getränke	8
3.7	Herkunft unseres Fleisches	9
3.8	Nachservice	9
3.9	Annullierung	9
3.10	Kulanz	9
3.11	Parkplätze	9
3.12	Öffnungszeiten	9

4	Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	9
4.1	Zahlungskonditionen	9
4.2	Bewohnende als Gast	9
4.3	Haftung	9
4.4	Zutritt Etage/Privatsphäre	9
5	Anhang Raummieten	10
5.1	Rahmenbedingungen	10
5.2	Seminarpauschale ab 6 Personen	10
6	Versionenverwaltung	10

1 Restaurant Piazza – Kulinarische Gaumenfreuden

Lassen Sie sich bei uns im Restaurant Piazza kulinarisch verwöhnen. Verbringen Sie genussvolle Stunden in gemütlicher Atmosphäre und aufgestellter Gesellschaft.

Mitten im Herzen von Buochs lädt das Restaurant Piazza zum Verweilen ein – ein Ort der Begegnung für unsere Bewohnenden, Gäste aus nah und fern, Angehörige, Nachbarn und Bekannte.

Ob zum »Zmorge«, zum »Zmittag« zu einem Getränk zum Dessert oder zu einem »Apéro« – bei uns sind alle immer herzlich willkommen.

Genuss – mit Liebe zubereitet

Unsere traditionellen sowie preiswerten Mittagsmenüs werden täglich frisch und mit viel Herz gekocht. Geniessen Sie regionale Spezialitäten und lassen Sie sich von unseren hausgemachten Desserts und Apéros verführen.

Wir sind täglich für Sie da

Wir haben **täglich**, an 365 Tage im Jahr, **durch den Tag** für Sie geöffnet. Entdecken Sie unseren neu gestalteten Aussenbereich – und die Spielecke für unsere jüngsten Gäste.

Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen.



täglich geöffnet von 08:30 – 17:30 Uhr



041 624 57 96



reservation@staedelipark.ch

Im Restaurant Piazza sind Sie zu Gast bei Freunden - wir freuen uns auf Sie!

2 Menüvorschläge

2.1 Apéro

2.1.1 Kalt

Alpkäse-Trauben-Spiessli	4.00/Stk.
Tomaten-Mozzarellaspiessli, mariniert mit Basilikum	4.00/Stk.
Rohschinken-Melonenspiessli	4.00/Stk.
Rezente Sbrinz Möckli	5.00/Portion
Knackige Gemüsesticks mit Dip-Sauce	4.00/Portion
Bruschetta mit Tomaten	3.50/Stk.
Mini-Focaccia, gefüllt	4.00/Stk.
Mini Party-Brötli, gefüllt	4.00/Stk.
(Salami, Vorderschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Weichkäse, Tomaten-Mozzarella, Alpkäse, Rauchlachs)	
Canapes, ¼ Stück	2.00/Stk.
Canapes, 1/1 Stück	6.50/Stk.
(Salami, Vorderschinken, Weichkäse, Rauchlachs, Thonmousse, Gehacktes Ei, Spargel)	

2.1.2 Warm

Weissweinrisotto im Gläsli	3.50/Stk.
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	3.00/Stk.
Käsekuchen-Schnitten	3.00/Stk.
Falafel – Zazikisauce	3.00/Stk.
Risotto-Kugeln mit Curry-Dip	2.50/Stk.
Schinkengipfeli	2.50/Stk.
Chäschüechli	2.50/Stk.
Minifrühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	2.50/Stk.
Suppen-Shot (Spargel, Tomaten, Kürbis saisonal angepasst)	3.00/Stk.

2.1.3 Süss

Tiramisu im Gläsli	3.50/Stk.
Gebrannte Creme im Gläsli	3.50/Stk.
Schwarzwälder im Gläsli	3.50/Stk.
Schokoladenmousse (zweifarbige)	3.50/Stk.
Früchtecreme (saisonal angepasst)	3.50/Stk.
Fruchtsalat im Gläsli	3.50/Stk.
Mini-Cremeschnitte	2.50/Stk.

2.1.4 Fleisch und Käseplatten

Städelipark

Salami, Vorderschinken, Rohessspeck, 3 Sorten Bürgkäse (Langentannen-Sbrinz-Möckli)	
Garnituren, zweierlei Brote	pro/Person 22.00

Stanserhorn

Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck, 3 Sorten Bürgkäse (Langentannen-Sbrinz-Möckli)	
Garnituren, zweierlei Brote	pro/Person 28.00

Apéro-Brättli

Bureschüblig, Landjäger, Sbrinzmöckli, Brot und Beilagen	pro/Person 15.00
--	------------------

2.2 Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	7.50
Gemischter Salat Blattsalate garniert mit Rüebl, Randen, Mais, Gurken, Tomate	8.50
Nüsslisalat mit Ei, knusprigem Speck, Croûtons und Hausdressing	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum mariniert mit Balsamico und Olivenöl (saisonal)	12.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	15.00

2.3 Suppen

Bouillon mit Flädli	7.00
Tomatensuppe mit Rahm	7.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal Oktober – Februar)	8.00
Spargelcremesuppe (saisonal März – Juni)	8.00
Curry-Kokoscremesuppe mit Poulet-Satayspiesschen	10.50

2.4 Hauptgänge

Tagesmenü nach Menükarte

Ab 10 Personen (Wahlweise Menüsalat oder Menüsuppe)	34.00
--	-------

2.4.1 Vom Huhn

Pouletbrustgeschnetzeltes Casimir	24.50
Pouletbrustgeschnetzeltes mit Thymiansauce	29.50
Pouletbrust-Schnitzel an Paprika-Rahmsauce	32.00

2.4.2 Vom Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce	32.00
Schweinsrückenbraten an Kräuterjus	34.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	34.00
Schweins-Cordon bleu mit Alpkäse und Vorderschinken	35.00
Hacktätschli vom Schwein an Pfeffersauce	35.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Calvadossauce	38.00

2.4.3 Vom Kalb

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	28.50
Pastetli mit Brätchügeli an Pilzrahmsauce	35.00
Kalbs-Piccata Milanese mit Marsalasauce	40.00
Kalbsgeschnetzelte Nidwaldner Art (Rahmsauce, Äpfel und Kräuterschnaps)	42.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	42.00
Kalbsschulterbraten am Stück geschmort mit Steinpilzrahmsauce	45.00

2.4.4 Vom Rind

Rindsschmorbraten Burgunder Art	34.50
Fleischvogel, Rotweinsauce	32.50
Rindgeschnetzeltes Stroganoff	34.50
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	58.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	62.00

2.4.5 Vom Fisch

Frittierte Zanderknusperli, Tartarsauce	29.00
Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterrahmsauce	34.00
Sautiertes Lachsfilet mit Safransauce	39.00

2.5 Beilagen

Bitte wählen Sie eine Stärke- und eine Gemüsebeilage aus.
Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für CHF 4.50/Sorte.

2.5.1 Stärkebeilagen

Pommes Frites
Kartoffelkroketten
Rösti-Kroketten
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree
Trockenreis
Risotto
Teigwaren: Nudeln – Jägersnudeln – Kernser Heidi-Zöpfli – Mini-Penne
Quark-Spätzli

2.5.2 Stärkebeilagen mit einem Aufpreis von CHF 2.50

Maiskroketten
Rösti
Pizokel
Kartoffelgratin
Risotto (Safran, Pilz, Tomaten)

2.5.3 Gemüsebeilagen

Blattspinat
Blumenkohl Mornay (mit Ei, Paniermehl und Butter)
Broccoli
Glasierter Rübli
Erbsli & Rübli
Knackerbsen
Bohnenbündeli mit Speckwürfelchen
Buntes Gemüse – lassen sie sich Überraschen (mindestens 3 verschiedene Sorten)

2.6 Vegetarische Alternativen

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Pesto	24.00
Äplermagronen mit Knusperzwiebeln und Apfelmus	26.00
Gemüseschnitzel mit Limetten-Sauce	32.00
Falafel mit Joghurt-Knoblauch-Sauce	26.00
Quornschnitzel mit Senfrahmsauce	28.00
Pastetli gefüllt mit Pilzragout und Gemüse	35.00

2.7 Für unsere kleinen Gäste

Jungle Chicken mit Pommes Frites	12.50
Spaghetti Bolognese	12.00
Spaghetti Napoli	9.00

Diese Menüs servieren wir gerne unseren Kindern im Kinderteller bis 10 Jahre.

2.8 Dessert

Karamell-Töpfli mit Rahm	7.50
Tiramisu-Schnitte	7.50
Panna Cotta mit frischen Früchten und Fruchtsauce	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace	9.50
Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas, garniert	12.50
Mango-Mousse mit Ananas-Sauce und Früchten	13.50
Praline-Rahmgefrorenes mit Schlagrahm und Krokant	14.50

Haben Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie? Unser Team ist bestrebt, Ihre Wünsche und Anliegen zu berücksichtigen und gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zubereitung der Speisen.

3 Allgemeine Informationen

3.1 Anlass

Sei es ein Geburtstag, Familienfest, Hochzeitstag, Jubiläum, Generalversammlung oder ein Apéro, es gibt viele gute und schöne Gründe, zusammen zu feiern und festliche Momente zu geniessen. Das Restaurant Piazza im Städelipark Wohn- und Pflegezentrum in Buochs bietet Ihnen die entsprechenden Räumlichkeiten, kompetenter Service sowie qualitativ hochstehende und regionale Speisen an.

3.2 Räumlichkeiten

Gerne empfangen wir Sie täglich in unserem Restaurant Piazza. Zusätzlich bieten wir Ihnen weitere Räumlichkeiten an, welche Sie für sich und Ihre Gäste reservieren können.

Pauschale pro Benutzung

gemäss Preisliste im Anhang

Raumgrössen:

Allmend	50m ²	18-20 Personen
Seefeld	26m ²	8-10 Personen
Stutzboden	95m ² (mit Dachschrägen)	50 Personen
Restaurant Piazza	190m ²	80-100 Personen

3.3 Technik

Das Restaurant Piazza verfügt über zeitgemässe Infrastruktur. Diese ist im Mietpreis inbegriffen.

3.4 Dekoration

Wir pflegen eine saisonangepasste Hausdekoration, welche wir Ihnen bei einem Anlass unentgeltlich zur Verfügung stellen. Wünschen Sie eine speziell angefertigte Dekoration, werden wir dies je nach Aufwand und Materialkosten verrechnen. Eigene Tischdekorationen können nach Absprache mitgebracht werden.

3.5 Menükarten

Das Team des Städelipark in Buochs gestaltet für Sie auf Wunsch eine persönliche Menükarte.

Menükarte Farbdruck

CHF 2.- / Menükarte

Menükarte Farbdruck und Gestaltung

CHF 3.- / Menükarte

3.6 Speisen und Getränke

Speisen und Getränke sind grundsätzlich vom Restaurant Piazza zu beziehen. Ausnahmsweise und mit Zustimmung des Restaurant Piazza kann der Veranstalter den Wein oder die Torte selbst organisieren.

Entsprechend werden wir eine Servicegebühr in Rechnung stellen. Für Ihren Bankettanlass mit Weinkonsumation verrechnen wir für das Granderwasser mit/ohne Kohlensäure eine Pauschale pro Person.

Zapfengeld 5 dl

CHF 20.-/Flasche

Zapfengeld 7 dl

CHF 30.-/Flasche

Tortengedeck

CHF 4.-/Person

Granderwasser mit/ohne Kohlensäure

CHF 5.-/Person

3.7 Herkunft unseres Fleisches

Das Restaurant Piazza bevorzugt Lieferanten und Produzenten aus der Region.

Geflügel - Schweiz

Lachs - Norwegen

Schwein - Schweiz

Zander - Europa

Kalb - Schweiz

Forelle - Schweiz

Rind - Schweiz

3.8 Nachservice

Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen gerne den Nachservice mit Stärkebeilage und Gemüse von CHF 4.- / zusätzlich mit Fleisch für CHF 8.- / Person an.

3.9 Annullierung

Ab 48 Stunden vor dem Anlass berechnen wir 100 % des Bestellpreises.

3.10 Kulanz

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Um optimal planen zu können benötigen wir die genaue Personenanzahl. Am Anlasstag verrechnen wir eine Kulanz von +/- 10 % bei Abweichungen der Personenanzahl.

3.11 Parkplätze

Vor dem Haus steht eine beschränkte Anzahl von Parkplätzen zur Verfügung.

3.12 Öffnungszeiten

Reguläre Öffnungszeiten 08.30 Uhr bis 17.30 Uhr.

Für Bankette gilt die Öffnungszeit bis 23.00 Uhr, für jede weitere angebrochene Stunde verrechnen wir CHF 250.-.

4 Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

4.1 Zahlungskonditionen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken. Der Rechnungsbetrag wird ohne Abzug innert 10 Tagen nach Rechnungserhalt fällig. Eine Bar-, Kreditkarten- oder TWINT- Zahlung am Ende des Anlasses ist möglich.

4.2 Bewohnende als Gast

Bewohnerinnen und Bewohner, welche zu einem persönlichen Fest, Mittagessen etc. eingeladen sind, haben einen Anspruch auf das Mittagessen des Tagespreises. Das servierte Menü wird anteilmässig verrechnet.

4.3 Haftung

Der Stadelipark Wohn- und Pflegezentrum in Buochs lehnt jede Haftung, Diebstahl und Beschädigung an Kleidern sowie mitgebrachten Gegenstände ab.

4.4 Zutritt Etage/Privatsphäre

Der Zutritt ist zu den von Ihnen reservierten Räumen gestattet. Wir bitten Sie die Privatsphäre unserer Bewohnenden zu respektieren.

5 Anhang Raummieten

5.1 Rahmenbedingungen

Bankette am Abend werden ab 20 Personen angeboten.

Support bei IT-Benutzung sind tagsüber an Werktagen möglich.

Raum	Grösse	Anzahl Personen	Mobiliar	Technik	Kosten ½ Tag	Kosten ganzer Tag	Bemerkungen
Allmend	50 m²	18-20	Seminarbestuhlung	WLAN Leinwand Beamer	120	160	
Seefeld	26 m²	8-10	Sitzungstisch oval	WLAN Bildschirm	90	130	
Stutzboden	95 m²	max. 50	Konzertbestuhlung	WLAN Beamer	220	300	Dachschrägen
Stutzboden	95 m²	max. 50	Seminarbestuhlung	WLAN Beamer	150	200	Dachschrägen
Stutzboden	95 m²	max. 50	Kein Mobiliar	WLAN Beamer	150	200	Dachschrägen
Piazza	190 m²	80-100	Restaurantbestuhlung	WLAN	500	Keine Miete möglich	Ab 18.00 Uhr

5.2 Seminarpauschale ab 6 Personen

- Raummiete mit Infrastruktur (Raum gemäss Anzahl Personen)
- 2 Kaffeepausen (Kaffee, Tee, GRANDER-Wasser, Gipfeli, Brötli oder Kuchen)
- GRANDER-Wasser im Seminarraum
- Früchteschale im Seminarraum
- Mittagessen mit 3 Gangmenü inklusive GRANDER-Wasser

Kosten pro Person CHF 75.-

6 Versionenverwaltung

Gültig ab	Verantwortlicher Bereich	Anmerkungen zu Anpassungen
09.2026	Leitung Gastronomie	Erläuterungen