

# Menüplan März 2026

9

**MONTAG**

Bohnencremesuppe  
\*\*\*  
Fleischvogel mit Rotweinsauce  
Schupfnudeln, Wirsing

oder

Maisschnitte mit Tomaten,  
Kräutern und Raclettekäse  
überbacken  
\*\*\*  
Gateau de Payerne

10

**DIENSTAG**

Bouillon mit Brotwürfelchen  
\*\*\*  
Blätterteig-Pastetli mit  
Brätkügelchen  
Champignon-Füllung, Reis  
Erbsen und Karotten

oder

Maisschnitte mit Tomaten,  
Kräutern und Raclettekäse  
überbacken  
\*\*\*  
Passionsfruchtmousse

11

**MITTWOCH**

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe  
\*\*\*  
Eglifilets\* mit Mandelbutter  
Schnittlauch-Kartoffeln  
Kefen

oder

Risotto-Kugeln auf Ratatouille  
mit Knoblauchsauce  
\*\*\*  
Offener Creme-Berliner

12

**DONNERSTAG**

Randenpüreesuppe  
\*\*\*  
Schweinsvossen mit  
Rosmarinsauce, Mini-Penne  
Broccoli

oder

Risotto-Kugeln auf Ratatouille  
mit Knoblauchsauce  
\*\*\*  
Schokoladencreme mit Bananen

13

**FREITAG**

Bouillon mit Fideli  
\*\*\*  
Pouletschenkel-Steak mit  
Estragon Sauce  
Parmentier-Kartoffeln, Bohnen

oder

Rösti Pastetli gefüllt mit  
Pilzragout und Thymiansauce  
Tagesgemüse  
\*\*\*  
Dessertüberraschung

14

**SAMSTAG**

Griesssuppe  
\*\*\*  
Cervelat-Cordon-Bleu mit  
brauner Sauce  
Weisswein-Risotto  
Tomate mit Kräuterkruste

oder

Rösti Pastetli gefüllt mit  
Pilzragout und Thymiansauce  
Tagesgemüse  
\*\*\*  
Mandelcake

15

**SONNTAG**

Kerbelcremesuppe  
\*\*\*  
Schweinsfilet mit Portweinsauce  
Berny-Kartoffeln, buntes Gemüse

oder

Rösti Pastetli gefüllt mit  
Pilzragout und Thymiansauce  
Tagesgemüse  
\*\*\*  
Karamell-Töpfl

Zu allen Gerichten wird  
ein Menüsalat serviert.

Reservation:

Tel: 041 624 57 96

reservation@staedelipark.ch



**Piazza**  
Restaurant

**Deklaration \*WIFA-FAO 05**

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch und Brot/Backwaren. Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden der Gastronomie.