

Menüplan März / April 2025

31

MONTAG

Bohnenpüreesuppe

Trutenschnitzel in
Kokospanade, Currysauce
Trockenreis, Früchtespiessli

oder

Steinpilz-Safran-Ravioli
Schnittlauchsauce
blaue Kartoffelchips

Rüebli-Cake

1

DIENSTAG

Suppe Bauern Art

Schweinschulterbraten
Pfeffersauce, Kernser
Teigwaren, glasierte Kefen

oder

Steinpilz-Safran-Ravioli
Schnittlauchsauce
blaue Kartoffelchips

Panna Cotta mit Fruchtsauce

2

MITTWOCH

Lauch-Kartoffelsuppe

Blätterteig-Pastetli mit Bärlauch-
Brätkügeli-Füllung
Pommes Frites, Erbsli und Rüebli

oder

«Ofetori» Kartoffelstock mit
Eigelbseeli, Gemüsestreifen
und Bergkäse überbacken

Amaretti

3

DONNERSTAG

Kohlrabicremesuppe

Rindfleisch-Lasagne auf
Tomaten, Basilikumspiegel

oder

«Ofetori» Kartoffelstock mit
Eigelbseeli, Gemüsestreifen
und Bergkäse überbacken

Fruchtsalat

4

FREITAG

Kraftbrühe mit Ribeli

Gebratenes Buntbarschfilet*
Pernodsauce, Salzkartoffeln
Rahmspinat

oder

Waldpilztoast mit Baumnüssen,
Trauben, Kräutern
und Lauchstroh

Dessertüberraschung

5

SAMSTAG

Peperonisuppe mit Sauerrahm

Spaghetti Carbonara, Reibkäse

oder

Waldpilztoast mit Baumnüssen,
Trauben, Kräutern
und Lauchstroh

Gebrannte Creme

6

SONNTAG

Bärlauchschaumsuppe

Bio-Natura Beef**
«Suirä Mockä», Schmorsauce
Kartoffelstampf
Frühlingsgemüse

oder

Waldpilztoast mit Baumnüssen,
Trauben, Kräutern
und Lauchstroh

Dunkles Schoggimousse

Zu allen Gerichten wird
ein Menüsalat serviert.

Reservation:

Tel: 041 624 57 96

reservation@staedelipark.ch

Montag – Samstag Menü CHF 20 ½ Menü CHF 17
Sonntag Menü CHF 24 ½ Menü CHF 21

Deklaration * Indonesien ** Fam. Bruno Barmettler Kleinbiel, Ennetbürgen

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.



Piazza
Restaurant

