

Menüplan April / Mai 2026

27

MONTAG

Geflügelcremesuppe

Fleischvogel mit
Rotweinsauce
Haselnuss-Polenta, Kohlrabi

oder

Bunter Gemüseteller mit Mais-
kroketten und Petersilien-
Knoblauch-Quark-Sauce

Joghurtcreme mit Erdbeeren

28

DIENSTAG

Bouillon mit Ei-Fäden

Schweinsvoressen mit
Rosmarinsauce, Risotto
Tomate mit Erbsen

oder

Bunter Gemüseteller mit Mais-
kroketten und Petersilien-
Knoblauch-Quark-Sauce

Getränkter Orangecake

29

MITTWOCH

Karottencremesuppe

Pouletgeschnetzeltes mit
Rahmsauce
Röstikroketten, Zucchetti

oder

Yasoya-Taler (Sojaprodukt)
Erdnussbutter-Sauce
Basmati-Reis, Tagesgemüse

Praline-Rahmgefrorenes

30

DONNERSTAG

Petersiliencremesuppe

Adrio mit Zwiebelsauce
Müschi-Teigwaren
feine Kefen

oder

Yasoya-Taler (Sojaprodukt)
Erdnussbutter-Sauce
Basmati-Reis, Tagesgemüse

Himbeermousse

1

FREITAG

Bouillon mit Backerbsen

Forellenfilet* mit
Tomatenwürfel und Kapern,
Salzkartoffeln
glasierte Gurken mit Dill

oder

Nidwaldner Äplermagronen
Röstzwiebeln, Apfelmus

Dessertüberraschung

2

SAMSTAG

Reiscremesuppe Deutsche Art

Schweinsbratwurst mit
Senfsauce, Gnocchi
Lauchgemüse

oder

Nidwaldner Äplermagronen
Röstzwiebeln, Apfelmus

Rüebli-schnitte

3

SONNTAG

Spinatcremesuppe

Rindsschmorschnitzel mit
kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin, buntes Gemüse

oder

Nidwaldner Äplermagronen
Röstzwiebeln, Apfelmus

Sorbet mit Früchten

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, Feiertag	Menü	CHF 24	½ Menü	CHF 21



Piazza
Restaurant

Deklaration *SW'AK-IT **MW'AK-NO

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.

