

Menüplan Juni 2026

8

MONTAG

Haferflocken-
cremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes mit
Senfsauce
Urdinkel-Tagliatelle
Broccoli

oder

Maiskroketten
Petersilien-Knoblauch-Dip
Süsskartoffel-Frites
Tagesgemüse

9

DIENSTAG

Bouillon mit Brotwürfelchen

Bündner Spezialität «Prättigauer
Chnöbli» (Hackbällchen) mit
Rahmsauce
im Kartoffelpüree-Nest
Sellerie

oder

Maiskroketten
Petersilien-Knoblauch-Dip
Süsskartoffel-Frites
Tagesgemüse

10

MITTWOCH

Reiscremesuppe Deutsche Art

Rindsgulasch (Voressen)
Spätzli
Fenchel

oder

«Enchiladas»
gebackene Weizenpfannkuchen
mit Gemüsefüllung

11

DONNERSTAG

Peperonicremesuppe

Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce, Rösti
Zucchetti

oder

Enchiladas»
gebackene Weizenpfannkuchen
mit Gemüsefüllung

12

FREITAG

Bouillon mit Fideli

Panierte Buntbarsch* Stücke
Tatarsauce
Schnittlauchkartoffeln
feine Kefen

oder

Nidwaldner Äplermagronen
Röstzwiebeln
Apfelmus

13

SAMSTAG

Milde Ingwercremesuppe
mit Kokosmilch

Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer
serviert im Basmati-Reis-Ring

oder

Nidwaldner Äplermagronen
Röstzwiebeln
Apfelmus

14

SONNTAG

Spargelcremesuppe

Schweinsrücken-Braten
mit Honig-Senf-Sauce
Kartoffelgnocchi
buntes Gemüse

oder

Nidwaldner Äplermagronen
Röstzwiebeln
Apfelmus

Zu allen Gerichten wird
ein Menüsalat serviert.

Reservation:

Tel: 041 624 57 96

reservation@staedelipark.ch



Piazza
Restaurant

Deklaration *SW/AK-ID

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.

