

Menüplan August / September 2026

MONTAG 31 Spinatcremesuppe Poulet-Schenkel-Ragout mit Estragonsauce, Pilaw-Reis Blumenkohl mit Brotbrösel und Petersilie oder Rollgersten-Tätschli mit Knoblauchsauce Blumenkohl mit Brotbrösel und Petersilie	DIENSTAG 1 Bouillon mit Ei-Fäden Adrio mit Zwiebelsauce Spiralen tricolore Karotten-Gemüse oder Gebackener Weichkäse mit Preiselbeeren Wildreis, Karotten-Gemüse	MITTWOCH 2 Kurkuma-Gemüsecremesuppe Schweinsvoren mit Rotweinsauce Kartoffelpüree, Lauch-Gemüse oder Teigwaren-Reis «Orzo» (Teigwaren in Form von Reiskörnern) mit Tomatensauce und geriebenem Sbrinz	DONNERSTAG 3 Kartoffelcremesuppe mit Majoran Cipollata auf Risotto mit Gemüsewürfelchen braune Sauce oder Rösti mit Champignons und Gemüse-Ragout überbacken mit Raclettekäse
FREITAG 4 Bouillon mit Backerbsen Fisch-Pastetli mit Lachs*, Zander**, Gemüsestreifen und Dillrahmsauce serviert mit Pommes frites oder Nidwaldner Älplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	SAMSTAG 5 Linsencremesuppe Hacktätschli, Oregano-Sauce Bäckerin-Kartoffeln Randen-Gemüse oder Käsekuchen mit Blattsalat, Nüsse und Kerne	SONNTAG 6 Weissweincresmesuppe Schweinsschnitzel Piccata Mailänder Art, Marsalasauce Tomaten-Spaghetti buntes Gemüse oder Sellerie Piccata vegetarische Marsalasauce Tomaten-Spaghetti buntes Gemüse	Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert. Reservation: Tel: 041 624 57 96 reservation@staedelpark.ch



Piazza
Restaurant

Montag – Samstag Menü CHF 20
Sonntag, Feiertag Menü CHF 24

½ Menü CHF 17
½ Menü CHF 21

Deklaration *MW'AK-NO **SW'BF-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.

