

Menüplan September 2026

MONTAG 28 Sauerkrautsuppe Hacktätschli mit grüner Pfeffersauce Pommes frites Blumenkohl mit Brotbrösel und gehacktem Ei oder Vegetarische Capuns mit Rahmsauce im Ofen gebacken	DIENSTAG 29 Bouillon mit Ribeli Poulet-Schenkel-Geschnetzeltes «Riz Casimir» Früchtégarnitur oder Rollgerstentätschli Apfel-Meerrettich-Dip Duchesse-Kartoffeln Randenstäbchen im Knuspermantel	MITTWOCH 30 Spinatcremesuppe Emmentaler Brätschnitzel braune Sauce Polenta Karotten-Gemüse oder Rösti-Pastetli mit Gemüseragout	DONNERSTAG 1 Reiscremesuppe Deutsche Art Rindsvoressen mit Rotweinsauce Kartoffelpüree Lattich oder Vegetarisches Cassoulet (Eintopf mit Tomaten, Bohnen, Kürbis und Schmorkarotten) serviert im Reising
FREITAG 2 Bouillon mit Gemüsewürfelchen Forellenfilet* mit Dillrahmsauce, Butter-Reis Chinakohl mit Safran oder Kernser Nudeln mit Basilikum-Pesto, schwarzen Oliven und gerösteten Pinienkernen	SAMSTAG 3 Linsencremesuppe Spaghetti mit Bolognese aus Truten-Gehacktes geriebener Sbrinz oder Getreiderisotto mit Zucchini und Feta-Käse	SONNTAG 4 Kraftbrühe mit Eierstich Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin buntes Gemüse oder Buchweizen-Spätzli mit Marroni, Rosenkohl und Salbeirahmsauce	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 *SW/AK-TR

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.

