

Menüplan Oktober 2026

19 Gemüsecremesuppe Pouletschenkel- geschnetztes mit Rahmsauce Mini Penne, Zucchini MONTAG oder Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter, Wurz, Baumnüssen, Sbrinz und eigenem Öl	20 Bouillon mit Sternli Hackfleischbällchen Sauce mit grobem Senf, Rösti-Kroketten Lauch-Gemüse DIENSTAG oder Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung auf Tomatensauce überbacken mit Sbrinz	21 Champignoncremesuppe Buntbarsch Filet* mit Kerbelrahmsauce Risotto Rahmspinat MITTWOCH oder Falafel (Orientalische Kichererbsen-Bällchen) Kräuter-Joghurt-Sauce Bulgur mit Gemüsewürfelchen Rahmspinat	22 Gelberbsensuppe «Es hät solangs hät» Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce, Apfelschnitze Salzkartoffeln, Sauerkraut DONNERSTAG oder Quorn-Schnitzel mit Schnitt- lauchsauce Frittierte-Kartoffeln Tagesgemüse
23 Bouillon mit Flädli Mildes «Chili con Carne» mit gemischtem Hackfleisch, Bohnen und Mais im Reising FREITAG oder Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Sbrinz	24 Linsencremesuppe Chipolatas mit brauner Sauce Bramata-Polenta Broccoli SAMSTAG oder Risotto mit Herbstgemüse	25 Kürbiscremesuppe Schweinsvoren mit kräftiger Rotweinsauce Gratiniertes Kartoffelpüree Speckbohnen SONNTAG oder Tofu-Ragout mit kräftiger Rotweinsauce Gratiniertes Kartoffelpüree Bohnen	Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert. Reservation: Tel: 041 624 57 96 reservation@staedelpark.ch



Piazza
Restaurant

Montag – Samstag	Menü	CHF 20	½ Menü	CHF 17
Sonntag, Feiertag	Menü	CHF 24	½ Menü	CHF 21
Älplerchilbi	Menü 1	CHF 35	½ Menü	CHF 30
	Menü 2	CHF 28	½ Menü	CHF 23

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.

