Menüplan November 2026

MONTAG 9

Lauchcremesuppe

Szegediner Gulasch (Schweinsvoressen mit Sauerkraut, Paprika und Sauerrahm)
Schnittlauch-Kartoffeln
Kohlrabi

oder

Yasoya-Taler (Sojaprodukt) mit Petersiliensauce
Schnittlauch-Kartoffeln
Kohlrabi

DIENSTAG 10

Bouillon mit Brotwürfelchen

Poulet-Oberschenkel mit Thymian-Sauce
Müscheli-Teigwaren
Wirz

oder

Müscheli-Teigwaren mit Zucchetti, Oliven und Kirschtomaten

MITTWOCH 11

Kartoffelcremesuppe

Alaska Seelachs* Knusperli
Tatarsauce
Reis, Rahmspinat

oder

Kernser-Edelpilz-Ragout im Blätterteigpastetli
Reis, Rahmspinat

DONNERSTAG 12

Kürbiscremesuppe

Schweinsbratwurst
Zwiebelsauce
Pommes frites
Karotten-Gemüse

oder

Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Sbrinz

FREITAG 13

Bouillon mit Buchstaben

Blankett vom Poulet-Schenkel-Ragout (weisse Sauce)
Bramata-Polenta, Bohnen

oder

Falafel (Orientalische Kichererbsen-Bällchen) Knoblauch-Petersilien-Sauce, Bulgur mit Gemüsewürfelchen, Bohnen

SAMSTAG 14

Haferflockencremesuppe

Hackfleischbällchen mit Senfsauce
Mini-Penne, Randen-Gemüse

oder

Risotto mit Wirz und geräucherten Tofu-Würfeln

SONNTAG 15

Blumenkohlcremesuppe mit Safran

Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce
Schupfnudel, buntes Gemüse

oder

Vegetarische Bällchen (Sojaprodukt) in kräftiger Rotweinsauce
Schupfnudeln

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 ***WIFA-FAO 61/67 - DE** ****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.