Menüplan November 2026

MONTAG 16

Polentacremesuppe

Spaghetti mit Bolognese-Sauce
und Gemüsewürfelchen
geriebener Sbrinz

oder

Früchte-Curry im Reisring
gebackene Banane

DIENSTAG 17

Bouillon mit Fideli

Rindsvoressen mit
Rotweinsauce
Kartoffelpüree, Broccoli

oder

Buchweizen-Spätzli-Gratin
mit Kürbis, Lauch und
Baumnüssen

MITTWOCH 18

Linsencremesuppe

Schweinsgeschnetzeltes
Nidwaldner Art (Rahmsauce,
Äpfel, Kräuterschnaps)
Butternudeln
glasierte Karotten

oder

Quorn-Geschnetzeltes Nidwald-
ner Art (Rahmsauce, Äpfel,
Kräuterschnaps),
Butternudeln
glasierte Karotten

DONNERSTAG 19

Kalbfleischcremesuppe

Speck und Zungenwurst
mit Senf
Salzkartoffeln, Sauerkraut

oder

Gebackene Champignons mit
Tatarsauce
frittierte Kartoffeln
Erbsen

FREITAG 20

Bouillon mit Sternli

Doraden Filet*
Pernod-Sauce
Reis, Fenchelgratin

oder

Haferflocken-Tätschli mit
Kürbis-Chutney
Reis, Fenchelgratin

SAMSTAG 21

Grünerbsensuppe

Adrio, Rosmarin-Sauce
Jägernudeln
Peperonata

oder

Vegetarische Capuns
mit Rahmsauce
im Ofen gebacken

SONNTAG 22

Weissweincremesuppe

Glasierter
Kalbsschulter-Braten
«Noisettes»-Kartoffeln
buntes Gemüse

oder

«Fregola sarda»
(Pasta-Sorte aus Sardinien)
mit Steinpilzen
buntes Gemüse

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 ***MW'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.