

# **BISTRO** PARK STADELHOFEN

**Herzlich willkommen  
in der wohl zentralsten kleinen Oase Zürichs!**

Geniesse in unserem Bistro Park ein sommerliches Speiseangebot mit Apéro-Plättli, frischen Salaten, warmen Klassikern und unvergleichlich leckeren Sauerteig Pizzas von der Pizzeria Le Fior! Und auch der «Glust» kommt bei uns nicht zu kurz: Diverse Tagesdesserts und Glacé-Sorten versüssen dir den Tag!

Dazu bietet sich ein Glas regionaler Wein bestens an. Gerne gibt dir unser Team auch eine Empfehlung ab. Ebenfalls hoch im Kurs: Die hausgemachte Park Limonade, der Park Eistee und tolle Sprizz Getränke – einfach nur Glug Glug!

Die weiteren Betriebe **der Commercio Gastronomie** für den Fall, dass der Bistro Park wegen Regens geschlossen bleibt:



[www.commercio.ch](http://www.commercio.ch) |   @commercio.gastronomie

---

## ZUM APÉRO (ab 14 Uhr)

---

-  **Tortilla Chips mit Guacamole-Dip** **8**  
*Tortilla chips with guacamole dip*
- Apéro-Plättli (für 2 Personen)** **28**  
Rohschinken | Salami | Bündner Bergkäse | Ziegenkäse | Oliven |  
Zwetschgen-Chutney  
*Raw ham | salami | alpine cheese | goat cheese | olives | plum chutney*
-  **Apéro-Veggie-Plättli (für 2 Personen)** **24**  
Bündner Bergkäse | Ziegenkäse | grilliertes Gemüse | Oliven |  
Zwetschgen-Chutney  
*Alpine cheese | goat cheese | grilled vegetables | olives | plum chutney*

---

## SALATE

---

-  **Park Salatschüssel** **13 | 21**  
Bunt gemischter Salat | Kernenmix | Kräuterdressing  
*Colorful salad bowl | mixed seeds | herb dressing*
-  **Caprese di Bufala mit Basilikum-Pesto** **16 | 23**  
*Tomato salad | buffalo mozzarella | basil pesto*
-  **Avocado-Mango-Salat mit Chili und Granatapfel** **18 | 26**  
*Avocado | mango | chili | pomegranate | salad*

---

 vegetarisch  vegan

---

---

## AUS DEM OFEN UND VOM GRILL

---

 <b>Spinat Quiche</b>	<b>10</b>
<i>Spinach quiche</i>	
+ Gemischter Salat   <i>mixed salad</i>	<b>16</b>
<b>Park Burger</b>	<b>27</b>
Angus Beef Burger   Bun   Pepito-Sauce   Bergkäse   Rucola   Tomaten   Zwiebel-Chutney   gemischter Salat <i>Angus beef burger   bun   pepito sauce   alpine cheese   rocket   tomatoes   onion chutney   mixed salad</i>	
 <b>Park Veggie-Burger (hausgemacht)</b>	<b>23</b>
Kichererbsen-Patty   Bun   Guacamole   Rucola   Tomaten   Zwiebel-Chutney   gemischter Salat <i>Chickpea patty   bun   guacamole   rocket   tomato   onion chutney   mixed salad</i>	
<b>Kalbsbratwurst</b>	<b>19</b>
Kalbsbratwurst   Kartoffelsalat <i>Veal sausage   potato salad</i>	

---

## TAGESMENÜ UND SPEZIALITÄTEN

---

Das aktuelle Tagesmenü und weitere saisonale Spezialitäten sind auf unseren Tafeln angeschrieben. Gerne kannst du auch unser Team fragen.

*The current menu of the day and other seasonal specialities are written on our boards. Of course you are welcome to ask our team.*

---

## SAUERTEIG PIZZAS

Mit unvergleichlichem Geschmack von der Pizzeria Le Fior!

---

Die Sauerteig Pizzas werden alle von Hand geknetet und mit Tomatensauce, Fior di Latte sowie Oregano belegt. Wähle nun deine Zutaten und genieße ein Stück Italien!

- 🍃 Margherita** **18**  
Tomatensauce | Fior di Latte | Oregano  
*Tomato sauce | fior di latte | oregano*
  
- 🍃 Ortolana** **23**  
Grillgemüse  
*Grilled vegetables*
  
- Prosciutto e Funghi** **23**  
Hinterschinken | Champignons  
*Ham | mushrooms*
  
- Crudo** **29**  
Rohschinken | Büffelmozzarella | Rucola | Cherrytomaten  
*Raw ham | buffalo mozzarella | rocket | cherry tomatoes*
  
- Calabrese** **24**  
Pikanter Salami | Oliven  
*spicy salami | olives*
  
- 🍃 Bufalina** **24**  
Büffelmozzarella | Rucola | Cherrytomaten  
*buffalo mozzarella | rocket | cherry tomatoes*
  
- Pecorino** **26**  
Rohschinken | Ziegenkäse | Zwetschgen-Chutney  
*raw ham | goat cheese | plum chutney*

---

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

---

### Züri-Glacé "Sorbetto"

pro Becher 6

Glacé: Vanille | Schokolade | Pistazie

*Ice cream: vanilla | chocolate | pistachio*

Sorbet: Mango | Zitrone

*Sherbet: mango | lemon*

### Affogato

7.5

Vanille Glacé | Espresso

*Vanilla ice cream / espresso*

### Tagesdessert

11

*Dessert of the day*

### Tageskuchen

8

*Cake of the day*

---

## WARMER GETRÄNKE

Cafè «Selezione Commercio»

---

Cafè | Espresso

5

Espresso Doppio

6

Cappuccino

6

Latte Macchiato

6.5

Schale

5.5

Cafè Freddo

5.5

Tee

5.5

Schwarz | Grün | Verveine | Pfefferminze

---

**W E I N E**

---

10cl | 75cl

**Prosecco Anima Extra Dry, DOC** 9.5 | 64

L'Anima di Vergani, Veneto | 100% Glera

**Prosecco Rosé Brut Anima, DOC** 11 | 68

L'Anima di Vergani, Veneto | Pinot Noir, Glera

**Souvignier Gris, Zürichsee AOC** 9.5 | 64

Dreistand, Halbinsel Au | 100% Souvignier Gris

*Reife Aromen von Ananas und Aprikosen, sehr breit mit dezenter Süsse, Ausbau im Holzfass und Stahltank.***Vermentino, Maremma DOC** 8.5 | 59

Begnardi, Toscana | 100% Vermentino

*Strohgeld mit intensivem Duft, jedoch zugleich delikater und mit einer Vielzahl an Aromen. Im Mund trocken und frisch mit gewisser Fülle.***Soave, DOC** aus der Magnumflasche 10 | 7

Cantina di Negrar, Veneto | 100% Garganega

*Helles Grüngelb, in der Nase feiner Marillen-Hauch, zarter Honig am Gaumen, finessenreiche Säurestruktur, zitronige Nuancen, frisch.***Rosé, Schaffhausen AOC** 8.5 | 59

Christen, Schaffhausen | 100% Pinot Noir

*Fruchtig, lebhaft und erfrischend im Gaumen: Der perfekte Sommer-Rosé!***Pinot Noir «Steitröpfli», Zürich AOC** 9.5 | 64

Schwarz, Zürich | 100% Pinot Noir

*Jugendlicher Beerenduft, schönes Spiel zwischen Frucht und sanfter Säure; passende Gerbstoffe, die dem Wein eine gute Struktur geben.***Monovarietali, Montepulciano d'Abruzzo DOC** 8.5 | 59

Codicevino, Abruzzo | 100% Montepulciano

*Balsamisches Aroma von Gewürzen, Brombeeren und Pflaumen, die dem Bouquet Komplexität und Harmonie verleihen. Weicher Körper mit langem Abgang.*

---

## APERITIVO UND COCKTAILS

---

<b>Aperitivo Sprizz</b> mit Prosecco	12
<b>Jsotta Bitter Sprizz</b>	14
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss   sauer	8
<b>Jsotta Bitter Soda</b>   Orange	9   12.5
<b>Negroni Sbagliato</b> Jsotta Bitter   Jsotta Rosso   Prosecco	14
<b>Negroni</b> Jsotta Bitter   Jsotta Rosso   Gin	15
<b>Basil Smash</b>	15.5
Gin   Tonic   Basilikum   Zitronensaft	
<b>Park Mule</b>	15.5
Absolut Vodka   Ginger Beer   Limetten   Heidelbeere	
<b>Bombay Gin</b> 40%   <b>Absolut Vodka</b> 40%	4cl   12
Dazu: Tonic   Bitter Lemon   Orangensaft   Soda   Citro	+ 3.5

<b>Jsotta Rosé</b>	9.5   13.5
Rosé-Vermouth, Tonic   Prosecco	

---

## BIER

---

<b>Hürlimann</b> , offen	3dl   5.5
Lager   Panaché	5dl   8.5
<b>Schneider Weisse</b> , offen	3dl   6
	5dl   9.5
<b>Grimbergen Blanche</b> , offen	2.5dl   6
	5dl   10
<b>Züri Amber</b>	3.3dl   8
<b>Züri Hell</b> , Dose	5dl   6
<b>Appenzeller «Sonnwendlig»</b> , alkoholfrei	3.3dl   6
<b>Gents Radler</b> , alkoholfrei	3.3dl   6.5

---

## FRISCHES OHNE ALKOHOL

---

<b>Park Eistee</b> hausgemacht, offen	<b>3dl 5</b>
Ingwer   Rhabarber   Hibiskusblüten	<b>5dl 7</b>
<b>Park Limonade</b> hausgemacht, offen	<b>3dl 5</b>
Zitrone   Minze   Salbei   Honig	<b>5dl 7</b>

<b>Apfelschorle</b>	<b>5dl   5.5</b>
<b>Gazzosa Fizzy</b> Mandarine   Heidelbeere	<b>3.5dl   6</b>
<b>San Bitter</b>	<b>1dl   5.5</b>
<b>Gents Tonic</b>   Bitter Lemon   Ginger Beer	<b>2dl   6</b>
<b>Citro</b> Rhäzünser, offen	<b>3dl   4</b>
	<b>5dl   6</b>
<b>Coca-Cola</b>   <b>Zero</b>	<b>5dl   5.5</b>
<b>Rivella Blau</b>	<b>5dl   5.5</b>
<b>Orangensaft</b> Michel, offen	<b>2dl   6</b>
<b>Valser Wasser</b> laut   leise	<b>5dl   5</b>

---

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Fleischware: CH  
Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

---