

Wochenmenu

August 2026

ZETT

RESTAURANT

jeden Mittwoch

DIREKT VOM GRILL
Fleisch deiner Wahl
inklusive Salatbuffet
24.50 CHF

MITTAGSMENÜ

19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu

MONTAG 03. AUGUST

Äpler Makronen | Röstzwiebeln | Apfelmus

DIENSTAG 04. AUGUST

Soba Nudeln | Asia Gemüse | Eier

MITTWOCH 05. AUGUST

Rotes Linsendahl | Ruccola | Naanbrot

DONNERSTAG 06. AUGUST

Riz Casimir | Poulet | Früchte | Reis

FREITAG 07. AUGUST

Gebratene Dorade (Wildfang, Nordostatlantik)
Grüne Bohnen | Zitronenbuttersauce

TOP SCORER

34.50

Entrecôte | Rinder Jus | Brokkoli | Karotten

VEGI HIT



22.50

Gebratener Reis | Asia Gemüse

RINDSTATAR

28.50

Rindstatar (140gr) | Kapern | Zwiebeln
Essiggurken | Toast | Butter

POKE BOWL

28.50

Crevetten (Vietnam, Zucht) | Reis | Avocado
Mango | Edamame | Zitrusdressing

UNSERE PIZZEN

“Eine besondere Pizza beginnt mit der Sorgfalt für jede Zutat – und damit, wie man sie behandelt, damit sie besser schmeckt. Zutaten sollte man nicht einfach nur dazugeben.”

Wir verarbeiten jede Zutat sorgfältig, um den besten Geschmack herauszuholen: Rucola wird zu frischem Pesto, Pilze braten wir mit Rosmarin und Weißwein. Unser Teig aus 100% italienischem Mehl ruht 48 Stunden, was ihn leicht, bekömmlich und knusprig macht.

MARGHERITA



19.00

Tomatensauce | Fior di Latte | Basilikum

POMODORINI



22.00

Tomatensauce | Stracciatella | Basilikum
Kirsch Tomaten

PARMIGIANA



25.00

Tomatensauce | Fior di Latte | Aubergine
Parmesan

DIAVOLO

25.00

Tomatensauce | Fior di Latte | Basilikum
Pikante Salami

PROSCIUTTO E FUNGHI

26.00

Tomatensauce | Fior di Latte | Schinken
Champignons

CRUDO

28.00

Tomatensauce | Fior di Latte | Rucola
Burrata | Rohschinken

SÜSSES

7.50

Obstsalat | Vanille Glace



Vegetarisch

Herkunft: Wir beziehen unser Fleisch sowie Backwaren, sofern nicht anders angegeben, aus der Schweiz.

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Allergien.

Preise in CHF inkl. MwSt.

