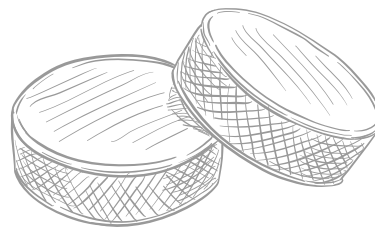


Matchmenu

19. September 2026

ZETT

RESTAURANT



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT | HAUSDRESSING  12.50

TAGESSUPPE 9.50

APÉRO PLÄTTLI 19.50

Rohschinken | Hauswurst | Bündner Coppa | Pancetta
Sbrinzwürfel | Appenzeller Käse | Essiggemüse
Für 2 Personen

RINDSTATAR 28.50
Rindstatar (140gr) | Kapern | Zwiebeln
Essiggurken | Toast | Butter

HAUPTGÄNGE

SCALOPPINE 26.50
Poulet | Zitrone | Süsskartoffel | Erbsen

STROGANOFF 36.50
Rib Eye | Tagliatelle | Paprika | Crème Fraîche |
Tagliatelle

CAESER SALAT 28.50
Lattich Salat | Caesar Dressing | Poulet | Speck |
Croutons | Parmesan

KÄSESPÄTZLE  22.50
Röstzwiebeln | Cornichous

KÄSEFONDUE ZETT- HAUSMISCHUNG  30.50
Pro Pers. 300gr
Brot | Essiggemüse

Pro Pers.

DAS GEWISSE EXTRA

Schwarzer Sommer Trüffel +9.50
Kirschwasser 2cl +6.50
Speckwürfel +4.50
Gschwellti +3.50



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 | Basilikum | Fior di Latte

POMODORINI  22.00
Kirsch Tomaten | Stracciatella | Basilikum

PARMIGIANA  25.00
Tomatensauce | Fior di Latte | Aubergine
Parmesan

DIAVOLO 25.00
Tomatensauce | Basilikum | Pikante Salami
Fior di Latte

PROSCIUTTO E FUNGHI 26.00
Tomatensauce | Schinken | Champignons
Fior di Latte

CRUDO 28.00
Tomatensauce | Fior di Latte | Rucola
Burrata | Rohschinken

SÜSSES

Cremeschnitte 7.50

Tagesdessert 7.50

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

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Allergen.

Preise in CHF inkl. MwSt.



Vegetarisch

