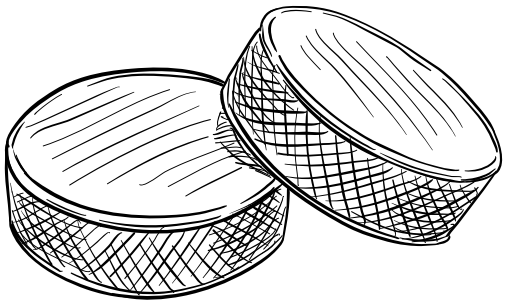
Wochenmenu

46/2026

ZETT

RESTAURANT



MITTAGSMENÜ 19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu.

MONTAG 16. NOVEMBER
Orecchiette | Ventricina | Quattro Formaggi

DIENSTAG 17. NOVEMBER
Putenbällchen | Kartoffelstock | Karotten

MITTWOCH 18. NOVEMBER
Fusilli | | Lachs | Erbsen | Zitrone

DONNERSTAG 19. NOVEMBER
Pulled Pork Burger
Rotkohl Salat | Gruyère

FREITAG 20.NOVEMBER
Doradenfilet | Frühkartoffeln | Zucchetti

TOP SCORER 36.50
Grilliertes Entrecôte
Pfeffersauce | Kartoffelgratin | Wilder Brokkoli

VEGI HIT 22.50
Spinat-Lasagne
Ricotta | Kräutersalat

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

CLUB SANDWICH 28.50
Toast | Poulet Brust | Speck | Schinken | Tomate
Eisbergsalat | Ei | Cocktailsauce | Pommes

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
Fior di Latte | Kirsch Tomaten

PARMIGIANA 25.00
Tomatensauce | Fior di Latte | Aubergine
Parmesan

DIAVOLA 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

Cheesecake mit Waldbeeren 6.50

Vegetarisch

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.