

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 24. AUGUST

Schweins Schnitzel | Kartoffelsalat

DIENSTAG 25. AUGUST

Pouletbrust | Rosmarin Jus | Reis | Ratatouille

MITTWOCH 26. AUGUST

Ravioli | Tomaten | Mozzarella |
Kräuterrahmsauce

DONNERSTAG 27. AUGUST

Rindsvoressen | Tagliatelle | Broccoli

FREITAG 28. AUGUST

Dorsch Knusperli (Wildfang, Nordostatlantik)
Kartoffel Wedges | Tartarsauce

TOP SCORER

24.50

Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Kartoffelstock

VEGI HIT



20.50

Gemüselasagne | Burrata | Rucola | Tomatensauce

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

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

Panna cotta | Fruchtcoulis

7.50

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.



Vegetarisch

