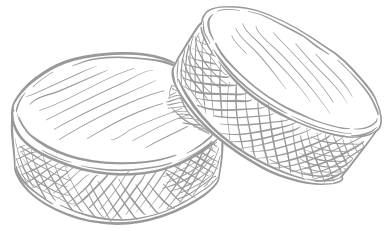


# Matchmenu

29. 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

HACKBRATEN 26.50  
Schwein | Kartoffelstock | Erbsen | Bratensauce

SCHWEINE BAUCH 36.50  
Coleslaw Krautsalat | Strohkartoffeln

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

ÄPLERMAGRONEN 22.50  
Röstzwiebeln | Apfelmus

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

DAS GEWISSE EXTRA

Schwarzer Sommer Trüffel +9.50  
Kirschwasser 2cl +6.50  
Speckwürfel +4.50  
Gschwellti +1.50



## 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

