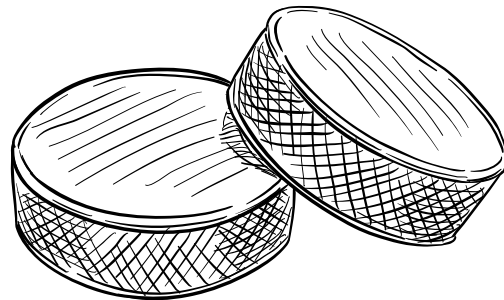


Wochenmenu

39/2026

ZETT

RESTAURANT



MITTAGSMENÜ

19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu.

MONTAG 21. SEPTEMBER

Bratkügel | Brokkolie | Pastetli | Pilze

DIENSTAG 22. SEPTEMBER

Spaghetti Carbonara

MITTWOCH 23. SEPTEMBER

Butter Chicken | Reis | Naan Brot

DONNERSTAG 24. SEPTEMBER

Ravioli | Spinat | Ricotta | Tomate

FREITAG 25. SEPTEMBER

Geschlossene Gesellschaft

TOP SCORER

36.50

Ribe-Eye-Steak | Trüffelrahmsauce | Tagliatelle
Café de Paris

VEGI HIT



22.50

Parmigiana | Aubergine | Parmesan

RINDSTATAR

28.50

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

CAESER SALAT

28.50

Lattich Salat | Caesar Dressing | Speck
Croûtons | Parmesan | Poulet

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

Öpfelchüechli | Vanillesauce | Glace

6.50



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.

