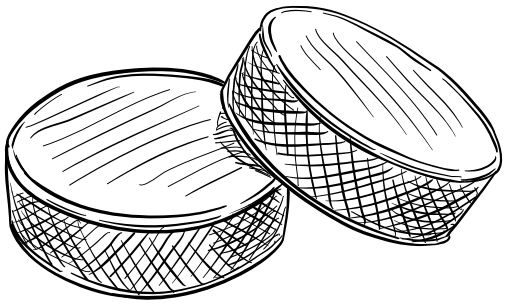
Wochenmenu

48/2026

ZETT

RESTAURANT



MITTAGSMENÜ 19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu.

MONTAG 23. NOVEMBER
Rigatoni | Poulet Ragout | Aubergine

DIENSTAG 24. NOVEMBER
Lamm | Bulgur | Blumenkohl

MITTWOCH 25. NOVEMBER
Spaghetti | Thunfisch | Zwiebel | Kirschtomaten

DONNERSTAG 26. NOVEMBER
Gulasch | Schwein | Polenta | Pilze

FREITAG 27. NOVEMBER
Fish & Chips | Erbsen | Pommes Frites

TOP SCORER 36.50
Grilliertes Rinderfilet
Rotweinsauce | Knollensellerie | Spinat

VEGI HIT 22.50
Caponata | Tomaten | Auberginen | Oliven | Kapern
Creme Fraiche

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

DAMA BIANCA 31.00
Gorgonzola | Fior di Latte | Trüffel

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

Zimtschnecke mit Himbeersauce 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.