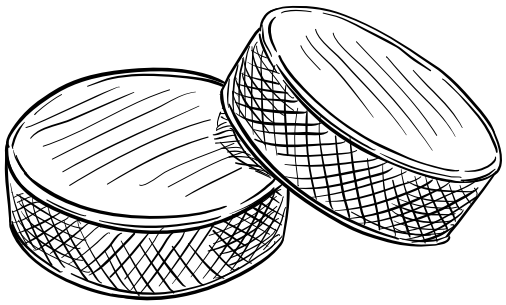
Wochenmenu

43/2026

ZETT
RESTAURANT



MITTAGSMENÜ 19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu.

MONTAG 19. OKTOBER
Pasta | Pesto Genovese | Peccorino

DIENSTAG 20. OKTOBER
Hackfleischbällchen | Rind
Tomatensauce | Erbsen | Rüebli

MITTWOCH 21. OKTOBER
Spaghetti | Aglio | Olio | Peperoncino

DONNERSTAG 22. OKTOBER
Rindsvoressen | Genovese | Kartoffelstock
Sellerie

FREITAG 23. OKTOBER
Gebratenes Lachsfilet | Dill | Tagliatelle

TOP SCORER 36.50
Ribe-Eye-Steak | Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin

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

Schokoladentarte | Frische Früche 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.