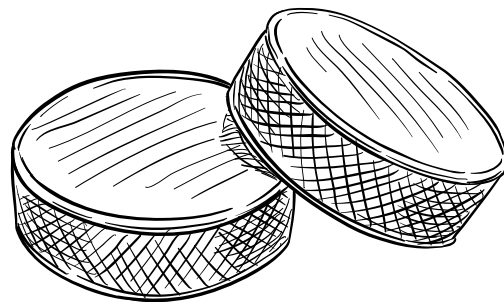


Wochenmenu

44/2026

ZETT

RESTAURANT



MITTAGSMENÜ

19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu.

MONTAG 26. OKTOBER

Risotto al pomodoro | Burrata | Basilikum

DIENSTAG 27. OKTOBER

Schweinshaxe | Kartoffelknödel | Rotkraut

MITTWOCH 28. OKTOBER

Orecchiette | Salsiccia | Cima Di Rapa

DONNERSTAG 29. OKTOBER

Pouletschenkel | Süss- Sauer | Pak-Choi

FREITAG 30. OKTOBER

Kabeljau | Miso | Reis | Ingwer

TOP SCORER

36.50

Kalb Milanese | Rucola | Alpenkräuter
Tomaten Parmesan

VEGI HIT



22.50

Ratatouille | Linsen | Romesco Sauce

RINDSTATAR

28.50

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

CLUB SANDWICH

28.50

Toast | Pouletbrust | Speck | 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

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

Mille Feuille | Karamell | Crema Diplomatica

6.50

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

