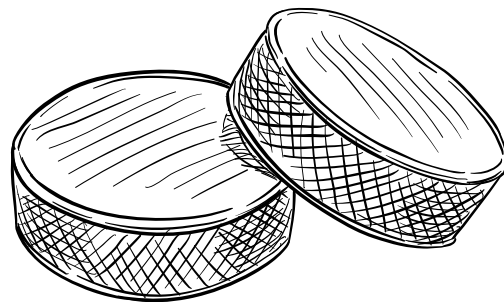


Wochenmenu

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 | Rübli

MITTWOCH 21. OKTOBER

Spaghetti Aglio Olio | Peperonchini

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

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

