

Wochenmenu

August 2026

ZETT

RESTAURANT

jeden Mittwoch

DIREKT VOM GRILL

Fleisch deiner Wahl
inklusive Salatbuffet

24.50 CHF

MITTAGSMENÜ

19.30

Wir servieren jeweils einen Menüsalat oder eine Menüsuppe dazu

MONTAG, 10. AUGUST

Spinat-Ricotta-Cannelloni | Basilikumrahmsauce

DIENSTAG, 11. AUGUST

Kalbsrahmgulasch | Ofengemüse | Spätzle

MITTWOCH, 12. AUGUST

Tomatenrisotto | Rucola | Burrata

DONNERSTAG, 13. AUGUST

Lasagne | Rindfleisch | Tomatensauce

FREITAG, 14. AUGUST

Kabeljaufilet (Wildfang, Nordostatlantik)
Tagliatelle | Safransauce | Zucchini | Paprika

TOP SCORER

29.50

Spareribs (350 gr) | Ofenkartoffeln | Cole Slaw

VEGI HIT



22.50

Parmigiana | Aubergine | Parmesankäse

RINDSTATAR

28.50

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

POKE BOWL

28.50

Crevetten (Vietnam, Zucht) | Reis | Avocado
Mango | Edamame | Zitrusdressing

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

DIAVOLO

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

Tiramisu

7.50

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

