



**TURBINENBRÄU**  
RESTAURANT & BAR

## PINSA

**HÖNGGER (VEGAN) 21.00**

Marktfrisches Grillgemüse mit Salsa Roja

**CHREIS CHEIB (VEGETARISCH) 24.00**

Büffelmozzarella, bunte Cherry-Tomaten und Basilikum

**ÜETLI 25.00**

Speck vom Bierschwein, rote Zwiebeln und Sauerrahm

**CALIENTE 26.00**

Chorizo, Peperoni, Knoblauch und Sauerrahm mit geräuchertem Paprika

**ZÜRIBERG 28.00**

Serrano-Rohschinken, Mascarpone Rosa-Pfeffer

**GARTEN EDEN 19.00**

Meersalz, Thymian und Olivenöl

## WAS IST EINE PINSA?

Unsere Spezialität, die Pinsa, mit Biertreber im Teig, welcher 48 Stunden gegärt ist. Er ist luftig, bekömmlich und einzigartig im Geschmack, jede Woche mit neuen Kreationen!

**Auch toll zum Teilen mit deinen Freunden oder für dich alleine!**

Teile dein Pinsa-Bild mit uns auf IG!



**TURBINENBRÄU**  
RESTAURANT & BAR

## PINSA

**HÖNGGER (VEGAN) 21.00**

Marktfrisches Grillgemüse mit Salsa Roja

**CHREIS CHEIB (VEGETARISCH) 24.00**

Büffelmozzarella, bunte Cherry-Tomaten und Basilikum

**ÜETLI 25.00**

Speck vom Bierschwein, rote Zwiebeln und Sauerrahm

**CALIENTE 26.00**

Chorizo, Peperoni, Knoblauch und Sauerrahm mit geräuchertem Paprika

**ZÜRIBERG 35.00**

Serrano-Rohschinken, Mascarpone Sommertrüffel

**GARTEN EDEN 19.00**

Meersalz, Thymian und Olivenöl

## WAS IST EINE PINSA?

Unsere Spezialität, die Pinsa, mit Biertreber im Teig, welcher 48 Stunden gegärt ist. Er ist luftig, bekömmlich und einzigartig im Geschmack, jede Woche mit neuen Kreationen!

**Auch toll zum Teilen mit deinen Freunden oder für dich alleine!**

Teile dein Pinsa-Bild mit uns auf IG!