



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 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!