

# PURO

THE SOCIAL CLUB

## LE MENU

## VORSPEISEN

### LAUCH & MARRONI

leichtes Crèmesüppchen vom Lauch und Herbst-Kastanien  
serviert mit gerösteten Marroni-Stückchen

VEGI 16

### HUMMUS

Sämiger, hausgemachter Hummus, serviert mit knackigen Oliven  
beträufelt mit Vergine Olivenöl & Edel-Paprika, serviert mit Hausbrot

VEGAN 21

dazu empfehlen wir lauwarmes PITA Brot (1 Stück Fladen)

4.5

### RANDEN & BASILIKUM

feine Tranchen von gegarten Randen, an raffinierter Basilikum-Vinaigrette  
und fruchtiger Agrumi-Salsa

VEGAN 17

### FRISCHE STEINPILZE

sautierte, frische Würfel von Steinpilzen  
mit pochiertem Gelb vom Land-Ei, an luftigem Espuma von weisser Mais-Polenta

VEGI 23

### SANT'ILARIO

Portion von exquisitem, 32 Monate gereiftem & fein geschnittenem Prosciutto di Parma

21

### CALAMARI « CIME DI RAPA »

auf den Punkt grillierte frische Calamari  
mit sautiertem CIME DI RAPA (Stängelkohl/Spargel-Broccoli)  
serviert raffiniertem Dip von „Nduja“ (kalabrische Wurst-Spezialität)

24

### RINDSFILET TATAR

HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 100 gr | 170 gr  
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

32 | 49

### RAVIOLI A MANO

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept  
gefüllt mit „Mantovano“ Kürbis aus der Lombardei  
an leichter „Taleggio“ Crème & zerlassener, fruchtiger Agrumi-Salsa

VEGI 21 | 37

# HAUPTGERICHTE

## FISCH

### **RISOTTO «FEDERICO»** 36

crémiges Risotto al dente vom Vialone Nano Reis (aus der Lombardei, Norditalien) mit frischen «Cozze» Miesmuscheln & Vongole in «Acqua di cozze» mildem Sud gegart verfeinert mit «Tris di Salse», dreierlei von dunkler Seppia, Petersilie und würziger Bisque

### **TUNA TERIYAKI** 41

Tranchen von Red Tuna (MSC), mariniert mit süss-würziger Teriyaki-Sauce, kurz gebraten, in der Mitte roh, dazu raffiniert-würzige Dips von Wasabi & Randen

MSC | das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch  
Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei

Wir verwenden ausschliesslich MSC zertifizierten Tuna von Bianchi Comestibles.

### **FILET VOM SEETEUFEL** 38

exquisite Stücke vom Seeteufel, zart niedergegart auf den Punkt an finesser Salsa von Mandeln, schwarzem Knoblauch und frischem Basilikum

### **BEILAGEN NACH WAHL**

#### **Herbstgemüse**

(buntes, sautiertes Gemüse von Broccoli, Karotten, Blumenkohl & Romanesco)

9

#### **Frischer Blattspinat**

9

#### **«Vialone Nano» Risotto al Parmigiano**

9

#### **Sweet potato Fries**

7

#### **Tagliolini**

#### **Hausgemachter Kartoffelstock**

#### **Pommes Allumettes**

## PASTA

### **FUSILLONE «Genovese»** 36

Fusillone Pasta, al dente, mit ofengeschmortem „Pulled Beef“ vom Schweizer Rind, verfeinert mit destroyed „Ricotta fresca di pecora salata“ aus Apulien

### **TAGLIATELLE & HIRSCH** 39

hausgemachte, grüne Spinat-Tagliatelle, an würziger Hirsch „Bolognese“ mit frischen Steinpilz-Würfeln

### **RAVIOLI A MANO** VEGI 21 | 37

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept gefüllt mit „Mantovano“ Kürbis aus der Lombardei an leichter „Taleggio“ Crème & zerlassener, fruchtiger Agrumi-Salsa

# HAUPTGERICHTE

## VEGAN

<b>«CAVOLO CAPUCCIO»</b>	<b>35</b>
fein geschnittener Weisskohl, mariniert in Balsamico Bianco di Modena kurz grilliert, serviert mit «Ketchup» von bunten Peperoni & Vergine Rosmarin Öl	

## FLEISCH

<b>«BRASATO»</b>	<b>41</b>
Ofengeschmortes Bratenstück vom Schweizer Rücken, butterzart aus dem Ofen serviert auf sämigem Pürée von Pastinaken	

<b>REH ENTRECÔTE</b>	<b>49</b>
zartes, rosa gebratenes Entrecôte vom Austria Reh an hausgemachtem Jus von roten Früchten, dazu «millefoglie» Türmchen von Kartoffel	

<b>PERLHUHNBRUST</b>	<b>38</b>
im Ofen gegartes, französisches Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit «Tartufo Nero», serviert mit mariniertem Radicchio	

<b>PAILLARDE VOM KALB</b>	<b>47</b>
zart gebratene Tranche vom CH-Kalb, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl	

<b>RINDSFILET IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr</b>	<b>58</b>
Médailon nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus	

## BEILAGEN NACH WAHL

<b>Herbstgemüse</b>	<b>9</b>
(buntes, sautiertes Gemüse von Broccoli, Karotten, Blumenkohl & Romanesco)	
<b>Frischer Blattspinat</b>	<b>9</b>
<b>«Vialone Nano» Risotto al Parmigiano</b>	<b>9</b>
<b>Sweet potato Fries</b>	<b>7</b>
<b>Tagliolini</b>	
<b>Hausgemachter Kartoffelstock</b>	
<b>Pommes Allumettes</b>	

# DEKLARATIONEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

## EIER

Freiland, Schweiz

## BROT

Schweiz

## RIND

Irland | GB

## SCHWEIN

Schweiz

## GEFLÜGEL

Frankreich

## KALB

Schweiz

## WILD

Österreich

Unsere Fischprodukte werden zweimal täglich frisch von der Firma Bianchi Comestibles geliefert.

MSC | das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch  
Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei

Die Welternährungsorganisation FAO der vereinten Nationen mit Sitz in Rom teilt die Weltmeere in 19 Fanggebiete auf, die einen spezifischen Namen haben. Neben diesen Gebieten in den Weltmeeren gibt es 7 weitere Fang-Gebiete für die Binnen-Gewässer.

## LACHS

Norwegen

## SEETEUFEL

Frankreich

## TUNA (MSC)

Westlicher pazifischer Ozean | Wildfang Vietnam | FAO 61 | 71 | 77

## WILDWASSER CREVETTEN

Süd-West-Atlantik | Patagonien (Argentinien) | FAO41

frei von Antibiotika, Hormonen & Zusatzstoffen

## CALAMARE

Mittlerer Ost-Atlantik | Kanaren Strom & Guinea Strom | FAO 34