

PURO

THE SOCIAL CLUB

LE MENU

VORSPEISEN

CRÉMESÜPPCHEN VON WINTERZWIEBEL

VEGI 15

leichtes, mediterranes Crèmesüppchen von milden Zwiebeln
serviert mit knusprig gratiniertem Gruyère «pain fritte»

LA BISQUE & SCAMPI

32

klassische Bisque von Krustentieren & fruchtig-mediterranem Coulis
parfümiert mit erfrischenden «Agrumi» Aromen (Zitrusfrüchten)
serviert mit Stückchen von südafrikanischen PRIME Scampi

HUMMUS

VEGAN 19.5

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

dazu empfehlen wir lauwarmes **PITA Brot** (1 Stück Fladen)

4.5

ESPUMA LIGURIA

VEGI 21

knusprige Artischocken-Flocken, kurz gebacken, mit pochiertem Land-Ei
an luftig-leichtem Espuma von Parmiggiano reggiano & Pecorino

FENCHEL & ORANGEN

VEGAN 17

feine Tranchen von frischem Fenchel, mit fruchtigen Orangen-Filets
leicht mariniert, serviert mit Baumnüssen, Taggiasca Oliven und frischem Dill

SEPPIA CAPPUCCINO

19

feine Würfel von Seppia (Kuttelfisch, aus der Familie der Tintenfische, IT)
an klassischer, schwarzer Salsa, bedeckt mit cremiger Kartoffel-Mousseline
dazu zweierlei raffinierte Coulis von Randen und frischer Petersilie

RINDSFILET TATAR

32

HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 100 gr

eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

PERLUHN RAVIOLI «PÉRIGORD»

23

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
mit cremig-würziger Füllung von französischem Perlhuhn, serviert an leichter Butter-
Salsa und feinem Jus mit schwarzem Périgord Trüffel, dazu «Duxelles» von Waldpilzen

HAUPTGERICHTE

GÖNNEN SIE SICH ETWAS! BECAUSE YOU CAN!

PÉRIGORD TRÜFFEL 4.80
frischer, schwarzer Trüffel aus Frankreich, am Tisch gewogen & gehobelt, Tagespreis/Gramm

TAGLIOLINI "ALL'UOVO" hausgemachte Pasta an klassischer Salsa „Burro Parmiggiano“ 24

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

CALAMARATA & PULPO LUCIANA 38
würziger «SUGO» von Tomaten, Karotten, Sellerie & Petersilie mit italienischem Pulpo serviert mit Original-italienischer Calamarata Pasta, an luftigem Bergamott-Schaum

TAGLIATELLE & GUANCIALE 35
hausgemachte Tagliatelle, nach bewährtem Rezept, an „Burro affumicato“ Salsa mit klassisch-würzigem italienischem Guanciale Speck & Schnittlauch

PERLUHN RAVIOLI «PÉRIGORD» 38
hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
mit cremig-würziger Füllung von französischem Perlhuhn, serviert an leichter Butter-Salsa und feinem Jus mit schwarzem Périgord Trüffel, dazu «Duxelles» von Waldpilzen

FISCH

FILET VOM STEINBUTT 54
exquisite Stücke vom Atlantik Steinbutt, in der Kartoffel-Kruste, auf den Punkt gegart, an finesser „Bouillabaisse“ Salsa

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.

BEILAGEN NACH WAHL

Wintergemüse 9
(buntes, sautiertes Gemüse von Broccoli, Karotten, Blumenkohl & Romanesco)

Frischer Blattspinat 9

«Riserva San Massimo» Risotto al Parmiggiano 9

Sweet potato Fries 7

Tagliolini

Hausgemachter Kartoffelstock

Pommes Allumettes

HAUPTGERICHTE

VEGAN

- «RISOTTO alle CIME DI RAPA»** 34
grünes «Riserva San Massimo» Risotto, verfeinert mit raffinierter Mandel-Emulsion und fein gegartem Cime di Rapa (Stängelkohl), serviert mit gerösteten «Brösmeli» hausgemacht von frischem Ingwer, Winter-Knoblauch & milden Chili-Schoten

FLEISCH

- RINDSFILET TATAR** 49
HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 170 gr
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

- «BRASATO»** 41
Ofengeschmortes Bratenstück vom Schweizer Rücken, butterzart aus dem Ofen serviert auf sämigem Pürée von Pastinaken

- FILET MÉDAILLONS von «GENI» EUGEN SCHWEGLER, am METTENBERG** 38
zarte, rosa gebratene Médailles vom Mettenberger Schweinsfilet, Willisau, Luzern an würzigem Jus, dazu sautierte Cime di rapa (Stängelkohl) & Topinambur aus dem Ofen

- PAILLARDE VOM KALB** 46
zart gebratene Tranche vom CH-Kalb, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl

- RINDSFILET IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr** 57
Médailon nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus

BEILAGEN NACH WAHL

- Wintergemüse** 9
(buntes, sautiertes Gemüse von Broccoli, Karotten, Blumenkohl & Romanesco)
- Frischer Blattspinat** 9
- «Riserva di San Massimo» Risotto al Parmiggiano** 9
- Sweet potato Fries** 7
- Tagliolini**
- Hausgemachter Kartoffelstock**
- Pommes Allumettes**

DEKLARATIONEN

Lieber Gast

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

EIER

Freiland, Schweiz

BROT

Schweiz

BRASATO | PULLED BEEF

Schweiz

RINDSFILET

Irland | GB

SCHWEIN

Schweiz

GEFLÜGEL

Frankreich

KALB

Schweiz

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

Färöer Inseln, Nord Atlantik

STEINBUTT

Atlantik, FAO 27

TUNA (MSC)

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

SCAMPI

Süd-Afrika

SEPPIA

Italien

PULPO

Italien