

# PURO

THE SOCIAL CLUB

## LE MENU

## VORSPEISEN

<b>ROSCOFF</b>	VEGI	16
leichtes Crèmesüppchen von Roscoff Zwiebeln aus der Bretagne verfeinert mit reifem Gruyère, dazu crispy Toast		
<b>ESPUMA &amp; MORCHELN</b>	VEGI	23
Frische, sautierte Morcheln, mit pochiertem BIO Ei serviert an luftig-crémigem Kartoffel Espuma		
<b>HUMMUS</b>	VEGAN	19.5
sämiger, hausgemachter Hummus, serviert mit knackigen Oliven beträufelt mit Vergine Olivenöl & Edel-Paprika, serviert mit Hausbrot		
dazu empfehlen wir lauwarmes <b>PITA Brot</b> (1 Stück Fladen)		4.5
<b>FENCHEL &amp; ORANGEN</b>	VEGAN	17
feine Tranchen von frischem Fenchel, mit fruchtigen Orangen-Filets leicht mariniert, serviert mit Baumnüssen, Taggiasca Oliven und frischem Dill		
<b>SANT'ILARIO</b>		18
Portion von exquisitem, 32 Monate gereiftem & fein geschnittenem Prosciutto di Parma		
<b>BURRATA PUGLIESE</b>	VEGI	21
crémiger Frischkäse aus Süd-Italien, (ähnlich dem Mozzarella) dazu knusprige Blätterteig-Tarte mit confierten Tomaten serviert mit hausgemachter Basilikum Eiscreme		
<b>RINDSFILET TATAR</b>		32
<b>HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF RINDSFILET</b> 100 gr		
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter		
<b>FRISCHE MORCHELN</b>	VEGAN	26
sautierte, frische Morcheln aus der Pfanne, an Frühlings-Kräutern		
<b>RAVIOLI A MANO</b>	VEGI	21
hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept gefüllt mit frischen Feldkräutern, Nesseln & Ricotta, mit hausgemachtem Minze-Staub und Zitronen-Zeste		

## HAUPTGERICHTE

### SAISONAL

<b>LAND SPARGEL</b> frischer weisser Spargel, erntefrisch & handverlesen		
serviert mit pochiertem Ei		36
an klassischer Sauce Hollandaise		38
serviert an leichter Kräuter-Vinaigrette, verfeinert mit Extra Vergine Olivenöl		36

# HAUPTGERICHTE

## 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
- CREVETTEN & PASTA** 41  
Argentina Riesencrevetten, serviert auf hausgemachten Tagliatelle alla Federico mit knackigen, sautierten Chicorée-Spitzen und crémigen Straciatella-Flocken
- TAGLIOLINI TARTUFO** VEGI 38  
hausgemachte Pasta an klassischer Salsa, verfeinert mit Tartufata nero serviert mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel
- RAVIOLI A MANO** VEGI 36  
hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept gefüllt mit frischen Feldkräutern, Nesseln & Ricotta, mit hausgemachtem Minze-Staub und Zitronen-Zeste

## FISCH

- KABELJAU «BAGNA CAUDA»** 43  
nach klassischem Rezept aus dem Piemont  
Filet vom Kabeljau, ofen-gegart in „Vergine“ Öl, an Fleur du Sel & gestossenem Pfeffer, an „Bagna Cauda Salsa“ von Anchovis (Sardellen) & mildem, fermentiertem Knoblauch serviert mit feinen, grünen Spargel-Spitzen
- 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 I 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

- Frühlingsgemüse** 9  
(sautiertes, buntes Gemüse von Broccoli, Karotten, Romanesco & Blumenkohl)
- LAND SPARGEL** 12  
zart sautierte, weisse Spargelstückchen
- «Riserva San Massimo» Vialone Risotto al Parmiggiano** 9
- Sweet potato Fries** 7  
**Tagliolini**  
**Hausgemachter Kartoffelstock**  
**Pommes Allumettes**

# HAUPTGERICHTE

## VEGAN

- «SWEET POTATO»** 34  
geröstete ganze Süsskartoffel aus dem Ofen  
mit Tahini (Sesam-Crème), veganem Joghurt und frischem Rucola

## FLEISCH

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

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

- «CONIGLIO IN PORCHETTA»** 38  
zarte, niedergegarte Médailles vom Kaninchenrücken im „Guanciale“ Speckmantel  
nach traditionellem Rezept aus der Provinz Marche in Bella Italia  
an Petersilien-Crème und Jus, dazu mariniertes, temperiertes Rotkohl

- LAMMRÜCKENFILET «PROVENÇALE»** 39  
zartrosa gebratenes Filet vom Lammrücken, in der Kräuter-Kruste  
an hausgemachtem kräftigem Jus, mit frischen, ofengeschmorten Artischocken

- PAILLARDE VOM KALB** 47  
zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl

- RINDSFILET IRISH ANGUS BEEF 200 gr** 58  
Médailon nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus

## BEILAGEN NACH WAHL

- Frühlingsgemüse** 9  
(sautiertes, buntes Gemüse von Broccoli, Karotten, Romanesco & Blumenkohl)

- LAND SPARGEL** 12  
zart sautierte, weisse Spargelstückchen

- «Riserva San Massimo» Vialone Risotto al Parmiggiano** 9

- Sweet potato Fries** 7  
**Tagliolini**  
**Kartoffel-Stock**  
**Pommes Allumettes**

# DEKLARATIONEN

Lieber Gast

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

## EIER

Schweiz

## BROT

Schweiz

## RIND

Irland

## BRASATO

Schweiz

## KANINCHEN

Ungarn

## GEFLÜGEL

Schweiz

## KALB

Schweiz

## LAMM

Irland

**Neuseeland | Australien:** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie z.B. Antibiotika, erzeugt worden sein.

## ROHSCHINKEN

Italien | Schweiz

## CREVETTEN

Argentinien | frei von Antibiotika, Hormonen & Zusatzstoffen

## LACHS | KABELJAU | TUNA (FOS)

Faroer Inseln | V27 | Philippinen

Unsere Fischprodukte werden zweimal täglich frisch von der Firma Bianchi Comestibles geliefert. Das Label Friends Of the Sea (FOS) ist das führende international anerkannte Gütezeichen zur Kennzeichnung von Produkten aus nachhaltiger Fischerei.