



PURO

THE SOCIAL CLUB

DESSERTS
SNACKS
DRINKS

DESSERTS

« TARTE TATIN »

14

lauwarme Apfel-Tarte nach bewährtem, klassischem Rezept
an salted Karamelsauce serviert mit einer Kugel Vanille-Glace
*lukewarm apple tart according to a proven, classic recipe with salted caramel sauce served
with a scoop of homemade vanilla ice cream*

“ MANDARINE TARTELETTE »

14

Knuspriges Tartelette gefüllt mit Mandarinencreme und garniert
mit frischen Orangenfilet, serviert mit einer Kugel hausgemachtem
Kaffee-Glacè
*Crispy tartlet filled with exquisite mandarincreme
served with a scoop of homemade coffee glacè*

BROWNIE

10

saftiger, lauwarmer Schokoladekuchen aus dunkler Felchlin
Schokolade (65%) auf fruchtigem Rote-Beeren-Coulis, serviert mit
einer Kugel hausgemachtem Sauerrahmglacé
*chocolate cake made of dark Felchlin chocolate 65%
on fruity red berry coulis, served with a scoop of homemade sour cream ice cream*

„TIRAMISU PIEMONTE 2.0“

16

raffiniert interpretiertes Tiramisu mit weissem Trüffel,
crémigem Mascarpone und Original Piemonteser Haselnuss-Paste
serviert auf schokolade-nussigem Kaffeecrumble
*by the chef interpreted tiramisu with white truffle, creamy mascarpone and original
Piemontese hazelnut paste served on chocolate-nutty coffee crumble*

SOUFFLÉ PASSIONFRUIT (15 min)

14

luftiges Passionsfrucht-Mango-Soufflé, verfeinert mit Vanille
airy passion fruit mango soufflé refined with vanilla

AFFOGATO

8.5

Kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanille-Glace
Strong espresso with a scoop of vanilla ice cream

GLACÉ & SORBETS

6

Vanille / Sauerrahm / Schokolade / Pistacchio
Himbeersorbet / Zitronensorbet

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

KÄSE

Seit mehr als 100 Jahren wird die Chäslaube im Zürcher Seefeld mit einer exklusiven Auswahl an Käsen von höchster Qualität betrieben.

LE PETIT FROMAGE 18
drei Sorten, garniert mit Früchtebrot & Feigen-Senf

«CHÄSLAUBE» VARIATION 27
Auswahl von 5 Sorten Käse, garniert mit Früchtebrot & Feigen-Senf

SNACKS

MONTAG - FREITAG von 14:00 – 17:30

APERITIVO 18
Marinierte Oliven – Parmiggiano reggiano Würfel – getrocknete Tomaten
Marinated olives – parmiggiano cubes – dried tomatoes

GRISSINI Knusprige, italienische Grissini 5

ST. ILARIO 21
Portion von fein geschnittenem exklusiven Parma-Schinken
32 Monate gereift, mit Hausbrot serviert

OLIVEN Portion Kalamata Oliven, entsteint 7.5

PURO PLATTE FÜR 2-3 PERSONEN 52
St. Ilario, Exklusiver Parmaschinken, 32 Monate gereift, fein geschnitten
Parmiggiano reggiano, Oliven & getrocknete Tomaten, dazu Hausbrot

HUMMUS **VEGAN** 21
sämiger, hausgemachter Hummus, serviert mit Oliven
beträufelt mit Vergine Olivenöl & Edel-Paprika, Hausbrot

*creamy homemade mousse of chickpeas, served with some olives
drizzled with olive oil & Paprika powder (Bell pepper)*

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTÉ.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

SNACKS

MONTAG - FREITAG von 14:00 – 17:30

RINDSFILET TATAR 32 | 49
HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF RINDSFILET
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot
& Butter

PAILLARDE VOM KALB 47
vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem Kräuter-Öl
fine escalope of Swiss veal, tenderly roasted, with homemade herb oil

TUNA TERIYAKI 41
Médaille von Red Tuna (**MSC**), kurz gebraten, in der Mitte roh,
mariniert mit süß-würziger Teriyaki-Sauce, serviert mit
raffinierten Dips von Randen und Wasabi

BEILAGEN NACH WAHL
Süsskartoffel Fries (*sweet potato fries*) oder Pommes Allumettes 7

PURO SALAD BOWL 27
knackige Blatt-Salate mit Mais, Avocado, Granatapfelkernen,
Gurken, Kirsch-Tomaten, Karotten und Radieschen serviert an
hausgemachtem PURO Signature Honig-Senf-Dressing
*Crisp leaf salads with corn, avocado, pomegranate seeds, cucumbers,
cherry tomatoes, carrots and radishes
served with homemade PURO signature honey mustard dressing*

nach Wunsch servieren wir Ihre Bowl mit:
According to your wish we will serve your bowl with:

FALAFEL BÄLLCHEN 5 Stück, knusprig gebacken 8
Falafel balls, crispily baked

FRISCHLACHS, auf den Punkt gebratene norwegische Lachs-Würfel 13
Fresh cubes of salmon, grilled to the point

IRISH BEEF RINDSFILET-STREIFEN 110 gr, zart gebraten 16
Tenderloin Beef Fillet Stripes, 110gr, tenderly roasted

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

Aperitiv

PURO SPECIAL CHINELLO SPRITZ	16.5
Passionsfruchtlikör – Prosecco – Soda	
CAMPARI ORANGE	13
Campari – Orangensaft	
CAMPARI SODA	11
Campari – Soda	
AMERICANO CAMPARI	15
Campari – Vermouth rosso – Soda	
NEGRONI	18
Campari – Vermouth rosso – Bombay Sapphire	
NEGRONI SBAGLIATO	16
Campari – Vermouth rosso – Prosecco	
APEROL SPRITZ	15
Aperol – Prosecco – Soda	
HUGO	15
Prosecco NUDO – Holunderblütensirup – Limette	
BLOODY MARY	17
Vodka – Tomatensaft – Salz & Pfeffer	
KIR ROYAL	21
Champagner – Cassis	

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

APERITIF & COCKTAIL

alkoholfrei

SAN BITTER / CRODINO	10cl	7
süßlich - herber Geschmack Kräuter süße & bittere Orange		
SAN BITTER / CRODINO & THOMAS HENRY TONIC		12
Drink of the day		14
Unser Team informiert euch gerne		
VIRGIN HUGO		13

Cocktails

PURO SPECIAL CHINELLO MARGERITA		19
Chinello – Tequila – Zitronensaft – Cointreau		
PURO SPECIAL ROSE RIVIERA		20
The Gardener Premium Gin – Rosensirup - Zitronensaft		
MOJITO		18
Bacardi Rum Superior blanca – Limette – Minze – Soda		
WHISKEY SOUR		18
Bourbon Whisky – Zitronensaft – Zuckersirup – Eiweiss		
AMARETTO SOUR		18
Amaretto – Zitronensaft – Zuckersirup – Eiweiss		
MOSCOW MULE		18
Vodka – Limette – Ginger Beer		
LONDON MULE		18
Bombay Sapphire – Limette – Ginger Beer		
COSMOPOLITAN		18
Vodka – Cointreau – Cranberry-Juice – Limettensaft		

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

Liquid Dessert

ESPRESSO MARTINI Vodka – Kaffeelikör – Espresso	18
WHITE RUSSIAN Vodka – Kaffeelikör – Sahne	18

SHOTS

PURO SHOT Vodka Cranberrysaft 4cl	9
BAD SHOT Midori Melon Liquor Bacardi Blanca 4cl	10
BERLINER LUFT 4cl	9
CHINELLO 4cl	9

BIER DRAFT

CHOPFAB HELL LAGER	30cl	6.5
CHOPFAB HELL LAGER	50cl	10

BIER BOTTLED

APPENZELLER INDIAN PALE ALE IPA 8% vol.	33cl	8
SCHNEIDER WEISSE WEISSBIER 4.8% vol.	50cl	10
SONNWENDIG APPENZELLER ALKOHOLFREI	33cl	7.5

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

SOFTDRINKS

San Pellegrino PRICKELND	50cl	7
Acqua Panna STILL	50cl	7
San Pellegrino PRICKELND	100cl	12.8
Acqua Panna STILL	100cl	12.8
Iced Tea HAUSGEMACHT (Hibiscus, Mint & Aronia Berry)	30cl	7.5
MATE Awake	33cl	7
Coca Cola Coca Cola ZERO	33cl	6.5
Rivella ROT BLAU	33cl	6.5
Apfelschorle	33cl	6.5
Gazosa	35cl	7.5
Mandarino Limone Pompelmo		
Thomas Henry (D)	20cl	6.5
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Spicy Ginger		
Fever Tree mediterrän (E)	20cl	6.5

JUICE

Orangensaft	20cl	6
Cranberry	20cl	6
Ananassaft	20cl	6
Tomate	20cl	6

Alle unsere Säfte sind von Michel

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	5
ESPRESSO MACCHIATO	5.5
AMERICANO	5.5
SCHALE / MILCHKAFFEE	6.8
DOPPIO	7
CAPPUCCINO	6.8
FLAT WHITE	7.5
LATTE MACCHIATO	7.5
Hafermilch	+0.7
Laktosefreiemilch	+0.7
CORETTO GRAPPA	9
TEE "SIROCCO"	7
Minze "Morrocan Mint"	
Ingwer-Zitronengras «Ginger Lemon Dream»	
Sencha Yamato Japanischer Grüntee	
Golden Assam Black tea	
Rooibos - Tangerine	
Verveine	
Camomile Orange Blossoms	
Früchtetea « RED KISS»	
TEE FRISCH	7.5
Ingwer frisch	
Pfefferminze frisch	

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

APERITIF

Classic & Bitter

MARTINI BIANCO 4cl 15 Vol%	10
CINZANO ROSSO 4cl 14 Vol%	10
CAMPARI 4cl 25 Vol%	10
AVERNA 4cl 39 Vol%	10
RAMAZZOTTI 4cl 30 Vol%	10
FERNET BRANCA 4cl 39 Vol%	10

ANISÉE

PASTIS 51 4cl 45%	10
------------------------	----

SPIRITUOSEN

Vodka

VODKA WODOTSCHKA BIO Schweiz Stetten 4cl 40%	16
BELVEDERE Polen Zyrardow 4cl 40%	19

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

Gin

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN England London 4cl 40%	14
THE GARDENER PREMIUM GIN French Riviera 4cl 42%	18
MONKEY 47 Deutschland Schwarzwald 4cl 47%	19
HENDRICK'S Schottland Ayrshire 4cl 41%	17
ZUSATZ 2 dl Tonic Thomas Henry oder Tonic Fever Tree mediterran	4.5

Cognac

REMY MARTIN V.S.O.P. Frankreich 2cl 40%	14
HENNESSY XO Würzig – Pfeffer – Kardamom – Zimt – Rosen – kandierte Früchte - Honig Frankreich 2cl 40%	24

Tequila

JOSE CUERVO Agave – Noten von Früchten, Zitrusfrüchten und Agave Mexiko 4cl 38%	14
EL ESPOLON REPOSADO 100% blaue Weber Agave – Lagerung 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern Mexiko 4cl 40%	14

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

Rum

BACARDI SUPERIOR CARTA BLANCA Lagerung 1 Jahr Bahamas 4cl 37%	12
HAVANA CLUB Lagerung 3 Jahre Cuba 4cl 40%	16
DIPLOMATICO Lagerung 12 Jahre ehemalige Bourbon-Eichenfässer Venezuela 4cl 40%	18
RON ZACAPA 23 Lagerung 6- 23 Jahre Gran Reserva Guatemala 4cl 40%	20
ZUSATZ Coca Cola	4.5

Whiskey & Single Malt

J & B RARE Schottland Speyside 4cl 40%	12
JIM BEAM USA Kentucky 4cl 40%	12
CHIVAS REGAL Schottland 4cl 40%	14
TULLAMORE DEW Irland Tullamore 4cl 40%	12

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

Grappa

GRAPPA NONINO CHARDONNAY	14
Italien 2cl 42% Steinobst – Herbstlich	
BERTA GRAPPA TRE SOLI TRE	19
Italien 2cl 45% Johannisbeere – Aprikose – Sauerkirsche	

Portwein

NIEPOORT WHITE PORT	12
Portugal 4cl 20%	
GRAHAM`s 20 YEARY TAWNY PORT	19
Portugal 4cl 20%	

Liqueurs

AMARETTO DI SARONNO	12
4cl 28%	
BAILEY`S IRISH CREAM	12
4cl 17%	
LIMONCELLO	10
4cl 28%	
LICOR 43	13
4cl 31%	

Obstbrände

ROCHELT MARILLE	24
Österreich 2cl 50% Marille	
ROCHELT WILLIAMS	24
Österreich 2cl 50% BIRNE	

DEKLARATIONEN AUF SEPARATER KARTE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.