

## BUSINESS LUNCH

WIR SERVIEREN UNSERE TAGES MENÜS

MIT KLEINEM BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

**TAGESSUPPE** täglich wechselnd

**FISCH** 26 - 39

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

**FLEISCH** 28 - 39

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

**VEGI** 25 - 29

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

## TARTUFO BIANCO

Diese Gerichte servieren wir ausschliesslich in Kombination mit unserem weissen Trüffel

**TARTUFO BIANCO** Tagespreis pro Gramm 13.50

frischer, weisser Trüffel aus Italien, am Tisch gewogen und gehobelt

**Pochiertes Land Ei** von Bauern aus der Region 5

**STAMPF & EI** leichter Kartoffel-Stampf & ein pochiertes Land Ei aus der Schweiz 16

**TAGLIOLINI "ALL'UOVO"** hausgemachte Pasta an leichter, klassischer Rahmsauce 16 | 26

**«VIALONE NANO» Risotto** al dente nach bewährtem Rezept 18 | 29

## VORSPEISEN

**FRISCHE STEINPILZE (vegi)** 23

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

**HUMMUS (vegan)** 21

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

unsere Empfehlung dazu: lauwarmes PITA Brot (1 Fladen) 4.5

**SANT`ILARIO** 21

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

**RANDEN & BASILIKUM / vegan** 17

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

**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

**RINDSFILET TATAR** 32 | 49

HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN

eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

## HAUPTGANG

<b>«CAVOLO CAPUCCIO» / vegan</b>	<b>35</b>
fein geschnittener Weisskohl, mariniert in Balsamico Bianco di Modena kurz grilliert, serviert mit «Ketchup» von bunten Peperoni & Vergine Rosmarin Öl	
<b>TAGLIOLINI «TARTUFO» / vegi</b>	<b>38</b>
an leichter Salsa alla panna, verfeinert mit Tartufata von Tartufo nero mit frisch gehobeltem, schwarzem Sommer-Trüffel aus Italien	
<b>TAGLIATELLE &amp; HIRSCH</b>	<b>39</b>
hausgemachte, grüne Spinat-Tagliatelle, an würziger Hirsch „Bolognese“ mit frischen Steinpilzwürfeln	
<b>TUNA TERIYAKI</b>	<b>41</b>
Tranchen von Red Tuna ( <b>MSC</b> ), kurz gebraten, in der Mitte roh mariniert mit süss-würziger Teriyaki-Sauce, serviert mit raffinierten Dips	
<b>MSC I das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch . Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei</b>	
<b>PERLUHNBRUST</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>
vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl	
<b>«BRASATO»</b>	<b>41</b>
Ofengeschmortes Bratenstück vom Schweizer Rind, butterzart aus dem Ofen serviert auf sämigem Pürée von Pastinaken	
<b>RINDSFILET vom IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr</b>	<b>58</b>
Médaille nach Wunsch gebraten und an raffiniertem Jus	
<b>Beilagen nach Wahl</b>	
Sautierter Blattspinat	<b>9</b>
Herbstgemüse (Broccoli, Karotten, Romanesco & Blumenkohl)	<b>9</b>
«Vialone Nano» Risotto al Parmiggiano	<b>9</b>
Sweet Potato Fries / Kartoffelstock / Tagliolini / Pommes Allumettes	<b>7</b>
<b>PURO SALAD BOWL / vegi</b>	<b>27</b>
Knackige, bunte Blatt-Salate mit Mais, Avocado & Granatapfelkernen, Kirschtomaten, Gurken, Karotten und Radieschen, mariniert mit hausgemachtem PURO Signature Honig-Senf-Dressing	
<b>Folgende Toppings servieren wir ausschliesslich in Kombination mit unserer Puro Bowl</b>	
<b>FALAFEL BÄLLCHEN (5 Stück)</b>	<b>+ 8</b>
<b>FRISCHLACHS</b>	<b>+ 13</b>
norwegische Lachswürfel auf den Punkt gebraten	
<b>RINDSFILET STREIFEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN (110gr)</b>	<b>+ 16</b>
zart-rosa gebraten	

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

\*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN / \*\*KANN MIT HORMOLLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN