

BUSINESS LUNCH

WIR SERVIEREN UNSERE TAGES MENÜS
MIT KLEINEM BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

TAGESSUPPE

täglich wechselnd

FISCH

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

27 - 39

FLEISCH

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

28 - 39

VEGI

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

25 - 29

VORSPEISEN

HUMMUS

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

VEGAN 19.5

dazu empfehlen wir lauwarmes PITA Brot aus dem Ofen (1 Stück Fladen)

4.5

ESPUMA LIGURIA

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

VEGI 21

FENCHEL & ORANGEN

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

VEGAN 17

SEPPIA CAPPUCCINO

feine Würfel von Sepia (Kuttelfisch, aus der Familie der Tintenfische, IT)
an klassischer, schwarzer Salsa, serviert auf cremiger Kartoffel-Mousseline
dazu raffinierter Randen-Coulis und frische italienische Petersilie

19

PERLHUHN RAVIOLI «PÉRIGORD»

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

23 | 38

RINDSFILET TATAR

HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

32 | 49

HAUPTGANG

«RISOTTO alle CIME DI RAPA» VEGAN 35

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

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 & GUANCIALE 35

hausgemachte Tagliatelle, nach bewährtem Rezept, an geräucherter Butter-Salsa mit klassisch-würzigem Guanciale Speck & frischem Schnittlauch

CALAMARATA & PULPO LUCIANA 36

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

TUNA TERIYAKI 41

Tranchen von Red Tuna (MSC), kurz gebraten, in der Mitte roh mariniert mit süß-würziger Teriyaki-Sauce, serviert mit raffinierten Dips
MSC I das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch
 Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei

PAILLARDE VOM KALB 47

vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl

«BRASATO» 41

ofengeschmortes Bratenstück vom Schweizer Rind, butterzart aus dem Ofen serviert auf sämigem Pürée von Pastinaken

RINDSFILET vom IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr 58

Médaille nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus

BEILAGEN NACH WAHL

- Frischer Blatt-Spinat, leicht sautiert 9
- Wintergemüse (Broccoli, Karotten, Romanesco & Blumenkohl) 9
- «Riserva San Massimo» Risotto al Parmigiano 9
- Sweet Potato Fries / Kartoffelstock / Tagliolini / Pommes Allumettes 7

PURO SALAD BOWL

an hausgemachtem PURO Signature Honig-Senf-Dressing (VEGI) 25

Knackige, bunte Blatt-Salate mit Mais, Avocado & Granatapfelkernen, Kirsch-Tomaten, Gurken, Karotten & Radieschen

FOLGENDE TOPPINGS SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IN KOMBINATION MIT DER PURO BOWL

- FALAFEL BÄLLCHEN**, 5 Stück, knusprig gebacken + 6
- FRISCHLACHS**, norwegische Lachswürfel, auf den Punkt gebraten + 11
- RINDSFILET STREIFEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 110 gr.**, zart-rosa gebraten + 16

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