

BUSINESS LUNCH

PURO
THE SOCIAL CLUB

WIR SERVIEREN UNSERE TAGES MENÜS
MIT KLEINEM BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

TAGESSUPPE täglich wechselnd

FISCH 27 - 39
täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

FLEISCH 28 - 39
täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

VEGI 26 - 29
täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

GÖNNEN SIE SICH ETWAS!

Périgord Trüffel 4.80
frischer, schwarzer Trüffel, aus Frankreich, am Tisch gewogen und gehobelt, Tagespreis pro Gramm

DIESES GERICHT SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IN KOMBINATION MIT PÉRIGORD TRÜFFEL

TAGLIOLINI "ALL'UOVO" hausgemachte Pasta an leichter, klassischer Rahmsauce 17 | 26

VORSPEISEN

«ROMANA» ARTISCHOCKEN VEGAN 24
ganze, kurz gebackene, italienische Artischocken
serviert mit aromatischem Dip von Petersilie & frischer Minze

RANDEN & BASILIKUM VEGAN 16
feine Tranchen von gegarten Randen, an raffinierter Basilikum-Vinaigrette
mit getrockneten Pinienkernen und Baumnüssen

SPARGEL PARMIGGIANO & EI VEGI 19
Frischer, knackiger, grüner Spargel, an leichter Parmiggiano Crème
serviert mit pochiertem BIO Ei und gerösteten Mandeln

RAVIOLI A MANO VEGI 21 | 38
hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
gefüllt mit Blattspinat & Ricotta, an frischer, zerlassener Salbei-Butter

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

HAUPTGANG

PURO
THE SOCIAL CLUB

«BISTECCA DI CAROTA»

auf den Punkt gegartes «Patty» von der Karotte, an erfrischender YUZU Sauce serviert mit hausgemachtem Rotwein-Zwiebel-Brot, parfümiert mit Kakao

VEGAN 35

TUNA TERIYAKI

Médailon von Red Tuna FOS (Friends Of The Sea), kurz gebraten, in der Mitte roh mariniert mit süss-würziger Teriyaki-Sauce, serviert mit raffinierten Dips

41

PAILLARDE VOM KALB

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

47

RINDSFILET vom IRISH ANGUS BEEF 200 gr

Médailon nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus

58

«REGIOFARM» EDEL-KALBSKOTELETTE ca.370 gr

von Heinz Künzli, Stallikon, Zürich, von Bauern aus der Region Zürich

REGIOFARM verwendet nur Fleisch von Tieren aus der Region Zürich & Umgebung, die artgerecht und in natürlicher Umgebung gehalten werden

66

BEILAGEN NACH WAHL

Frühlingsemüse

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

9

«Acquerello» Risotto al Parmigiano,

9

Sweet Potato Fries, Kartoffel-Stock, Tagliolini, Pommes Allumettes

7

PURO SALAD BOWL an hausgemachter PURO Signature Honig-Senf-Dressing (VEGI)

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

27

IHRE PURO BOWL SERVIEREN WIR NACH WUNSCH MIT

FALAFEL BÄLLCHEN, 5 Stück, knusprig gebacken

+ 8

LABEL ROUGE LACHS, in feinen Würfeln auf den Punkt gebraten

+ 13

RINDSFILET STREIFEN VOM ANGUS BEEF 110 gr., zart-rosa gebraten

+ 16

Diese Toppings servieren wir ausschliesslich in Kombination mit Bestellung einer PURO Bowl

DESSERTS

ZWETSCHGEN STREUSELKUCHEN

nach bewährtem Rezept, lauwarm aus dem Ofen, serviert mit Crème patissière

9.5

«PRIMAVERA» TARTELETTE

Knuspriges Tartelette, gefüllt mit Rhabarber-Crème, frischen Erdbeeren & eingelegtem Rhabarber serviert mit einer Kugel hausgemachtem Zitronen-Sorbet

15

CHOCOLAT CROQUANT

dunkle Felchlin Schokolade, paniert in karamellisierten Mandel-Splittern, an fruchtigem Himbeer-Coulis dazu eine Kugel hausgemachtes, crémigies Sauerrahm-Glace