

## 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

## VORSPEISEN

**FRISCHE PFIFFERLINGE** VEGI 18  
sautierte, frische Eierschwämmchen an Frühlings-Kräutern

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

dazu empfehlen wir lauwarmes PITA Brot (1 Stück Fladen) 4.5

**SANT`ILARIO** 21  
Portion von exquisitem, 32 Monate gereiftem & fein geschnittenem Prosciutto di Parma

**BURRATA** VEGI 18  
crémiger Frischkäse aus Süd-Italien (ähnlich dem Mozzarella)  
serviert mit Coulis von zweierlei Kirsch-Tomaten an frischem Oregano  
und „Simon Baurens“ Extra Vergine Olivenöl

**PURO PARMIGIANA 2.0** VEGI 19  
ofengeschmorte Soja Aubergine, an würzigem «Sugo» von Tomaten  
mit intensiver Crème von frischem Basilikum & Salsa di Parmigiano

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

## HAUPTGANG

<b>«CARPACCIO VON WASSERMELONE»</b>	<b>VEGAN</b>	<b>35</b>
hauchdünn geschnitten, an erfrischender, veganer Limonen-Crème serviert mit frischem Rucola und crémigem Confit von gelben Kirschtomaten		
<b>TAGLIOLINI «TARTUFO»</b>	<b>VEGI</b>	<b>39</b>
an leichter Salsa alla panna, verfeinert mit Tartufata von Tartufo nero mit frisch gehobeltem, schwarzem Sommer-Trüffel aus Italien		
<b>TUNA TERIYAKI</b>		<b>41</b>
Tranchen von Red Tuna (MSC), kurz gebraten, in der Mitte roh mariniert mit süss-würziger Teriyaki-Sauce, serviert mit raffinierten Dips <small>MSC I das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei</small>		
<b>PAILLARDE VOM KALB</b>		<b>47</b>
vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl		
<b>VITELLO TONNATO</b>		<b>48</b>
fein geschnittener, auf den Punkt gegarter Braten vom Schweizer Kalb, kühl serviert, an leichter Sauce von rotem Tuna, mit knackigem Stangensellerie & Kapern		
<b>RINDSFILET vom IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr</b>		<b>58</b>
Médaille nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus		
<b>«EXCELLENCE» SCHWEIZER EDEL-KALBSKOTELETTE ca.370 gr</b>		<b>66</b>
vom Metzger Heinz Künzli, aus Stallikon, Zürich die Metzgerei Künzli verwendet Fleisch von Tieren aus der Region & der übrigen Schweiz, die artgerecht und in guter Umgebung gehalten werden		
<b>BEILAGEN NACH WAHL</b>		
Caponata (buntes, sizilianisches Gemüsegericht von Auberginen, Zucchini & Tomaten)		<b>9</b>
«Acquerello» Risotto al Parmigiano		<b>9</b>
Sweet Potato Fries / Neue Kartoffel / Tagliolini / Pommes Allumettes		<b>7</b>
<b>PURO SALAD BOWL an hausgemachter PURO Signature Honig-Senf-Dressing (VEGI)</b>		<b>27</b>
Knackige, bunte Blatt-Salate mit Mais, Avocado & Granatapfelkernen, Kirsch-Tomaten, Gurken, Karotten & Radieschen		
<b>FOLGENDE TOPPINGS SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IN KOMBINATION MIT DER PURO BOWL</b>		
<b>FALAFEL BÄLLCHEN</b> , 5 Stück, knusprig gebacken		<b>+ 8</b>
<b>FRISCHLACHS</b> , norwegische Lachswürfel, auf den Punkt gebraten		<b>+ 13</b>
<b>RINDSFILET STREIFEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 110 gr.</b> , zart-rosa gebraten		<b>+ 16</b>
<b>DESSERTS</b>		
<b>KIRSCH STREUSELKUCHEN</b>		
nach bewährtem Rezept, lauwarm aus dem Ofen, serviert mit Crème patissière		<b>9.5</b>
<b>«CHOCOLAT» TARTELETTE</b>		<b>14.5</b>
Knuspriges Tartelette, gefüllt mit dunkler Schokolade-Ganache serviert mit einer Kugel hausgemachtem Himbeer-Sorbet		
<b>«CAPRESE DOLCE»</b>		<b>15</b>
gestocktes Mousse von Ricotta, an raffiniertem Coulis von Kirschtomaten & Vanille dazu eine Kugel hausgemachtes, crémigies Basilikum-Glace		
		<b>15</b>