

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

«CARPACCIO VON WASSERMELONE»	VEGAN	35
hauchdünn geschnitten, an erfrischender, veganer Limonen-Crème serviert mit frischem Rucola und crémigem Confit von gelben Kirschtomaten		
TAGLIOLINI «TARTUFO»	VEGI	39
an leichter Salsa alla panna, verfeinert mit Tartufata von Tartufo nero mit frisch gehobeltem, schwarzem Sommer-Trüffel aus Italien		
TUNA TERIYAKI		41
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>		
PAILLARDE VOM KALB		47
vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl		
VITELLO TONNATO		48
fein geschnittener, auf den Punkt gegarter Braten vom Schweizer Kalb, kühl serviert, an leichter Sauce von rotem Tuna, mit knackigem Stangensellerie & Kapern		
RINDSFILET vom IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr		58
Médaille nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus		
«EXCELLENCE» SCHWEIZER EDEL-KALBSKOTELETTE ca.370 gr		66
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		
BEILAGEN NACH WAHL		
Caponata (buntes, sizilianisches Gemüsegericht von Auberginen, Zucchini & Tomaten)		9
«Acquerello» Risotto al Parmigiano		9
Sweet Potato Fries / Neue Kartoffel / Tagliolini / Pommes Allumettes		7
PURO SALAD BOWL an hausgemachter PURO Signature Honig-Senf-Dressing (VEGI)		27
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		+ 8
FRISCHLACHS , norwegische Lachswürfel, auf den Punkt gebraten		+ 13
RINDSFILET STREIFEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 110 gr. , zart-rosa gebraten		+ 16
DESSERTS		
KIRSCH STREUSELKUCHEN		
nach bewährtem Rezept, lauwarm aus dem Ofen, serviert mit Crème patissière		
«CHOCOLAT» TARTELETTE		14.5
Knuspriges Tartelette, gefüllt mit dunkler Schokolade-Ganache serviert mit einer Kugel hausgemachtem Himbeer-Sorbet		
«CAPRESE DOLCE»		15
gestocktes Mousse von Ricotta, an raffiniertem Coulis von Kirschtomaten & Vanille dazu eine Kugel hausgemachtes, crémigies Basilikum-Glace		
		15