

PURO

THE SOCIAL CLUB

LE MENU

VORSPEISEN

TOPINAMBUR & HASELNUSS VEGI 16
leichtes Crèmesüppchen von Topinambur
verfeinert mit luftigem Haselnuss-Schaum

SPARGEL PARMIGGIANO & EI VEGI 19
Frischer, knackiger, grüner Spargel, an cremiger Parmigiano Sauce
serviert mit pochierem BIO Ei und gerösteten Mandeln

«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
dazu getrocknete Pinienkerne

ST. JACQUES « GRANNY SMITH » 27
auf den Punkt gegarte Jakobsmuscheln
in würzigem „Jus“ von Granny Smith Äpfeln
serviert mit sautierten, milden Frühlingszwiebeln

RINDSFILET TATAR 32 | 49
HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF RINDSFILET 100 gr | 170 gr
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

RAVIOLI AL MANO VEGI 21
hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
gefüllt mit Spinat & Ricotta, an frischer, zerlassener Salbei-Butter

GÖNNEN SIE SICH ETWAS!

Périgord Trüffel Gramm 4.8
frischer, schwarzer Trüffel, aus Frankreich, am Tisch gewogen und gehobelt

DIESES GERICHT SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IN KOMBINATION MIT PÉRIGORD TRÜFFEL

TAGLIOLINI «ALL 'UOVO» VEGI 17
hausgemachte Pasta an leichter, klassischer Rahmsauce gehobelt

HAUPTGERICHTE

FISCH

LOBSTER PASTA 67

Ausgelöste, frische Stücke von kanadischem Hummer serviert auf hausgemachten Tagliolini alla Federico an leichter Bisque & fruchtig-mediterranem Tomaten-Coulis parfümiert mit erfrischenden «Agrumi» Aromen (Zitrusfrüchten)

TUNA TERIYAKI 41

Tranchen vom Red Tuna Médaille **FOS** (Friends Of the Sea) kurz gebraten, in der Mitte roh, mariniert in Original «Teriyaki» Sauce serviert mit raffiniert-würzigen Dips von Wasabi & Randen

Wir verwenden ausschliesslich FOS zertifizierten Tuna aus dem Pazifik von Bianchi Comestibles.

FILET VOM ADLERFISCH 39

Mittelmeerfisch aus der Familie der Barsche Filetstück auf den Punkt gebraten, an klassischer „Beurre Blanc“ serviert mit confierten Kirschtomaten & leichter Basilikum-MAYO

BEILAGEN NACH WAHL

Frühlingsgemüse

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

9

«Aquerello» Risotto al Parmigiano

9

Sweet potato Fries

7

Tagliolini

Kartoffel-Stock

Pommes Allumettes

PASTA

RAVIOLI AL MANO VEGI 38

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept gefüllt mit Spinat & Ricotta, an frischer, zerlassener Salbei-Butter

GÖNNEN SIE SICH ETWAS!

Périgord Trüffel Gramm 4.8

frischer, schwarzer Trüffel, aus Frankreich, am Tisch gewogen und gehobelt

DIESES GERICHT SERVIEREN WIR AUSSCHLISSLICH IN KOMBINATION MIT PÉRIGORD TRÜFFEL

TAGLIOLINI «ALL 'UOVO» VEGI 26

hausgemachte Pasta an leichter, klassischer Rahmsauce gehobelt

HAUPTGERICHTE

VEGAN

- «BISTECCA DI CAROTA»** 35
auf den Punkt gegartes «Patty» von der Karotte, an erfrischender YUZU Sauce
serviert mit hausgemachtem Rotwein-Zwiebel-Brot, parfümiert mit Kakao

FLEISCH

- KALBS BÄGGLI «PIEMONTE»** 41
zart geschmorte Kalbsbacken, niedergegart in kräftig-würzigem Jus

- LAMMRÜCKENFILET «PROVENÇALE»** 39
zartrosa gebratenes Filet vom Lammrücken, in der Kräuter-Kruste
an hausgemachtem kräftigem Jus, auf lauwarmen, frischen Spinat-Blättern

- PURO SCHNITZEL & TARTUFO NERO** 56
vom Schweizer Kalb, in knuspriger Panko-Panade, mit getrüffeltem Eigelb
und gehobeltem, frischem schwarzen Trüffel

- PAILLARDE VOM KALB** 47
zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl

- RINDSFILET IRISH ANGUS BEEF 200 gr** 58
Médaille nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus

- «REGIOFARM» EDEL-KALBSKOTELETTE** ca.370 gr. 66
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

BEILAGEN NACH WAHL

- Frühlingsgemüse** 9
sautiertes, buntes Gemüse von Broccoli, Karotten, Romanesco & Blumenkohl)

- «Aquerello » Risotto al Parmigiano** 9

- Sweet potato Fries** 7
Tagliolini
Kartoffel-Stock
Pommes Allumettes

DEKLARATIONEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

EIER

Schweiz

RIND

Schweiz | Irland

Australien: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

SCHWEIN

Schweiz | Spanien

WILD

Schweiz | Österreich | Australien

GEFLÜGEL

Schweiz | Frankreich

KALB

Schweiz, Niederlande

LAMM

Irland

Neuseeland | Australien: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie z.B. Antibiotika, erzeugt worden sein.

SALAMETTI | BRESAOLA | ROHSCHINKEN | SALSIZ

Italien | Spanien | Schweiz

CREVETTEN

Argentinien | Vietnam | frei von Antibiotika, Hormonen & Zusatzstoffen

LACHS | RAUHLACHS | ZANDER | TUNA (FOS) | HUMMER | ST. JACQUES

Schweiz | Norwegen & Schottland | Schweiz & Niederlande | Philippinen | Kanada

Unsere Fischprodukte werden zweimal täglich frisch von der Firma Bianchi Comestibles geliefert. Das Label Friends Of the Sea (FOS) ist das führende international anerkannte Gütezeichen zur Kennzeichnung von Produkten aus nachhaltiger Fischerei.