

PURO

THE SOCIAL CLUB

LE MENU

VORSPEISEN

LAUCH & MARRONI

leichtes Crèmesüppchen vom Lauch und Herbst-Kastanien
serviert mit gerösteten Marroni-Stückchen

VEGI 16

HUMMUS

Sämiger, hausgemachter Hummus, serviert mit knackigen Oliven
beträufelt mit Vergine Olivenöl & Edel-Paprika, serviert mit Hausbrot

VEGAN 21

dazu empfehlen wir lauwarmes PITA Brot (1 Stück Fladen)

4.5

RANDEN & BASILIKUM

feine Tranchen von gegarten Randen, an raffinierter Basilikum-Vinaigrette
und fruchtiger Agrumi-Salsa

VEGAN 17

FRISCHE STEINPILZE

sautierte, frische Würfel von Steinpilzen
mit pochiertem Gelb vom Land-Ei, an luftigem Espuma von weisser Mais-Polenta

VEGI 23

SANT'ILARIO

Portion von exquisitem, 32 Monate gereiftem & fein geschnittenem Prosciutto di Parma

21

CALAMARI « CIME DI RAPA »

auf den Punkt grillierte frische Calamari
mit sautiertem CIME DI RAPA (Stängelkohl/Spargel-Broccoli)
serviert raffiniertem Dip von „Nduja“ (kalabrische Wurst-Spezialität)

24

RINDSFILET TATAR

HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 100 gr | 170 gr
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

32 | 49

RAVIOLI A MANO

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
gefüllt mit „Mantovano“ Kürbis aus der Lombardei
an leichter „Taleggio“ Crème & zerlassener, fruchtiger Agrumi-Salsa

VEGI 21 | 37

HAUPTGERICHTE

FISCH

RISOTTO «FEDERICO» 36

crémiges Risotto al dente vom Vialone Nano Reis (aus der Lombardei, Norditalien) mit frischen «Cozze» Miesmuscheln & Vongole in «Acqua di cozze» mildem Sud gegart verfeinert mit «Tris di Salse», dreierlei von dunkler Seppia, Petersilie und würziger Bisque

TUNA TERIYAKI 41

Tranchen von Red Tuna (MSC), mariniert mit süss-würziger Teriyaki-Sauce, kurz gebraten, in der Mitte roh, dazu raffiniert-würzige Dips von Wasabi & Randen

MSC | das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch
Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei

Wir verwenden ausschliesslich MSC zertifizierten Tuna von Bianchi Comestibles.

FILET VOM SEETEUFEL 38

exquisite Stücke vom Seeteufel, zart niedergegart auf den Punkt an finesser Salsa von Mandeln, schwarzem Knoblauch und frischem Basilikum

BEILAGEN NACH WAHL

Herbstgemüse

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

9

Frischer Blattspinat

9

«Vialone Nano» Risotto al Parmigiano

9

Sweet potato Fries

7

Tagliolini

Hausgemachter Kartoffelstock

Pommes Allumettes

PASTA

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 & HIRSCH 39

hausgemachte, grüne Spinat-Tagliatelle, an würziger Hirsch „Bolognese“ mit frischen Steinpilz-Würfeln

TAGLIOLINI «TARTUFO» VEGI 38

an leichter Salsa alla panna, verfeinert mit Tartufata von Tartufo nero mit frisch gehobeltem, schwarzem Sommer-Trüffel aus Italien

RAVIOLI A MANO VEGI 21 | 37

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept gefüllt mit „Mantovano“ Kürbis aus der Lombardei an leichter „Taleggio“ Crème & zerlassener, fruchtiger Agrumi-Salsa

HAUPTGERICHTE

VEGAN

«CAVOLO CAPUCCIO»	35
fein geschnittener Weisskohl, mariniert in Balsamico Bianco di Modena kurz grilliert, serviert mit «Ketchup» von bunten Peperoni & Vergine Rosmarin Öl	

FLEISCH

«BRASATO»	41
Ofengeschmortes Bratenstück vom Schweizer Rücken, butterzart aus dem Ofen serviert auf sämigem Pürée von Pastinaken	

REH ENTRECÔTE	49
zartes, rosa gebratenes Entrecôte vom Austria Reh an hausgemachtem Jus von roten Früchten, dazu «millefoglie» Türmchen von Kartoffel	

PERLUHNBRUST	38
im Ofen gegartes, französisches Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit «Tartufo Nero», serviert mit mariniertem Radicchio	

PAILLARDE VOM KALB	47
zart gebratene Tranche vom CH-Kalb, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl	

RINDSFILET IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr	58
Médaille nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus	

BEILAGEN NACH WAHL

Herbstgemüse	9
(buntes, sautiertes Gemüse von Broccoli, Karotten, Blumenkohl & Romanesco)	
Frischer Blattspinat	9
Risotto «Vialone Nano»	9
Sweet potato Fries	7
Tagliolini	
Hausgemachter Kartoffelstock	
Pommes Allumettes	

DEKLARATIONEN

Lieber Gast

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

EIER

Freiland, Schweiz

BROT

Schweiz

RIND

Irland | GB

SCHWEIN

Schweiz

GEFLÜGEL

Frankreich

KALB

Schweiz

WILD

Österreich

Unsere Fischprodukte werden zweimal täglich frisch von der Firma Bianchi Comestibles geliefert.

MSC | das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch
Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei

Die Welternährungsorganisation FAO der vereinten Nationen mit Sitz in Rom teilt die Weltmeere in 19 Fanggebiete auf, die einen spezifischen Namen haben. Neben diesen Gebieten in den Weltmeeren gibt es 7 weitere Fang-Gebiete für die Binnen-Gewässer.

LACHS

Norwegen

SEETEUFEL

Frankreich

TUNA (MSC)

Westlicher pazifischer Ozean | Wildfang Vietnam | FAO 61 | 71 | 77

WILDWASSER CREVETTEN

Süd-West-Atlantik | Patagonien (Argentinien) | FAO41

frei von Antibiotika, Hormonen & Zusatzstoffen

CALAMARI

Mittelmeer | Schwarzes Meer | FAO 37