

## STARTERS

**SELLERIE & KAFIR** 14.5

leichtes Crèmesüppchen von Sellerie, verfeinert mit Kafir-Limetten

**CRISPY AUSTERNPILZ** VEGAN 17

in Panko Panade gebackene Austern-Pilze, an pikanter Sriracha-Sauce

**«HUEVOS ROTOS & CHORIZO»** 19

klassisch, spanisches Pfannengericht, mit Bio-Eiern von Bauern aus der Region, Kartoffel-Scheiben, Peperoni, Zwiebeln &amp; Lomo Chorizo, Extra Vergine Olivenöl

**VEGAN «PUFFER»** VEGAN 18zweierlei raffinierte, hausgemachte Puffer aus der Pfanne  
Randen & Quinoa, Zucchini & Matcha, an süss-saurer «Chabis»-Kohlcrème**OKONOMIYAKI** VEGAN 23beliebtes, japanisches Winter-Gericht, hausgemachte Weisskohl-Pancakes  
an Honig-Teriyaki-Sauce, mit Edamame, Frühlingszwiebeln & Karotten**RINDSFILET TATAR** 29 | 45

HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF RINDSFILET

eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot &amp; Butter

NACH WAHL SERVIERT MIT FRISCHEM, SCHWARZEM TRÜFFEL + 7

**FRIJOLES** VEGI 20 | 36würzig-pikanter, lauwarmer Stampf von dunklen Bohnen, eingelegte Jalapeños,  
geschmolzener «Cheddar» Käse und rassige Tomaten-Salsa mit crispy Nachos**TUNA @ VINAIGRETTE** 25marinierte Tuna-Würfel vom Mittelstück, Red Tuna, Sushi Qualität, FOS(Friends Of the Sea)  
an Sesam-Öl und Schalotten-Vinaigrette mit Limetten, knusprig getoastetes Hausbrot  
Wir verwenden ausschliesslich FOS zertifizierten Tuna aus dem Pazifik von  
Bianchi Comestibles.**TATAKI VOM LACHS** 19 | 38kurz gebratene Tranchen vom RED LABEL Lachsfilet, in der Mitte roh,  
auf raffiniertem Gurkensalat serviert, mit Popcorn und PONZU Sauce

## PURO SALAD BOWL

**knackige Blatt-Salate mit Avocado, Quinoa und knusprigem Mais** VEGI 27

mit Granatapfelkernen, Rirsch-Tomaten, Gurken, Karotten &amp; Radieschen

Wir servieren unsere BOWL an hausgemachtem PURO Signature Honig-Senf-Dressing

IHRE PURO BOWL SERVIEREN WIR NACH WUNSCH MIT

**FJORD LACHS-WÜRFEL**, aus Norwegen, auf den Punkt gebraten + 12**RINDSFILET STREIFEN VOM ANGUS BEEF** 130 gr., zartrosa gebraten + 15

## PASTA

## RAVIOLI FONTANA

hausgemachte Ravioli von Patrizia Fontana, Zürich  
gefüllt mit Zitronen-Ricotta, an leichtem Chardonnay-Schaum

VEGI 21 | 36

## TAGLIOLINI &amp; TRÜFFEL

hausgemachte Pasta, an leichter Rahmsauce & frischem, schwarzen Trüffel

VEGI 28 | 39

## VEGAN

## „BIRYANI“ PLANTED CHICKEN

Ragoût von VEGANER PLANTED BASED CHICKEN-Brust,  
in rassigem Garam Masala Sud, serviert mit veganer Minze-Crème

VEGAN 33

## FISH

## TUNA TERIYAKI

Médaille von Red Tuna FOS (Friends Of the Sea), kurz gebraten, in der Mitte roh  
mit raffinierter Teriyaki-Honig-Sauce serviert

38

## MOULES AMERICAINES

in würzigem Rotwein-Sud gegarte Miesmuscheln,  
mit Oliven, Schalotten, frischer Petersilie & roten Peperoni-Streifen

23 | 36

## MEAT

## ROASTBEEF BURGER

fein geschnittenes, lauwarmes Roastbeef vom IRISH ANGUS BEEF  
im Laugen Bun, mit Pfeffer-Mayonnaise, Tomaten & eingelegten Honiggurken

34

## «TACOS» DE COCHINITA PIBIL

hausgemachte Mais-Tacos, gefüllt mit zart im Ofen geschmortem «Pulled pork»,  
serviert mit Guacamole von frischer Avocado und würzig-pikanter Tomatensalsa

36

## PURO SCHNITZEL &amp; TARTUFO

vom Kalb, in knuspriger Panko-Panade mit frischem, getrüffeltem Eigelb & schwarzem Trüffel

49

## ENTRECÔTE IRISH ANGUS BEEF 250 gr

54

## ENTRECÔTE GENTLEMAN'S CUT ca.320 gr

nach Wunsch gebraten, mit hausgemachten Saucen oder Jus nach Wahl

61

## «HOLZENHOF» EDEL-KALBSKOTELETTE ca.350 gr.

von Stefan Mathis, Ennetbürgen, Nidwalden,  
HOLZEN FLEISCH verwendet nur Fleisch von Schweizer Tieren,  
die artgerecht und in natürlicher Umgebung gehalten werden

65

## HAUSGEMACHTE SAUCEN &amp; JUS NACH WAHL

würziger Barolo-Jus, Café de Paris Butter, hausgemachtes CHIMI CHURRI

## BEILAGEN NACH WAHL

Beilagensalat oder Winter-Gemüse (Hefen, Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, Zucchetti)

9

Süsskartoffel Fries, Paccheri, Wild-Basmati-Reis, Pommes Allumettes, Pommes Boulangères

7

**DESSERTS**

<b>LES CRÊPES SUZETTES</b>	<b>16</b>
hauchdünne, hausgemachte Crêpes, FLAMBÉ en CUISINE mit Cognac Courvoisier an leicht karamellisierter YUZU-Sauce mit Mandarinen, mit einer Kugel Vanille Eiscrème	
<b>PASTEL DE NATA &amp; BIRNE</b>	<b>12</b>
portugiesisches Blätterteig-Gebäck aus dem Ofen, dazu würziges Birnen-Chutney, verfeinert mit Limetten und Ingwer	
<b>COULANT AU CHOCOLAT</b>	<b>14.5</b>
warmes Schokoladeküchlein aus dem Ofen mit flüssigem Kern mit «Baileys» Crème & einer Kugel Sauerrahm-Eiscrème, (15 Minuten Wartezeit)	
<b>ANANAS</b>	<b>12</b>
mariniertes Carpaccio von frischer Ananas mit Chili-Flocken eine Kugel Kokosnuss-Eiscrème	
<b>CHEESE CAKE</b>	<b>8.5</b>
crémiger Cheesecake, mit frischer Kiwi serviert	
<b>APFEL STREUSELKUCHEN</b>	<b>7.5</b>
nach bewährtem, klassischem Rezept, serviert mit Double Crème	
<b>GLACÉ &amp; SORBET</b>	<b>6</b>
Vanille Sauerrahm Schokolade Kokosnuss Himbeer-Sorbet Zitronen-Sorbet	

**DEKLARATIONEN****EIER**

# DINNER

**PURO**  
THE SOCIAL CLUB

Deutschland | Schweiz | Freiland

## RIND

Schweiz | Irland | Australien

## SCHWEIN

Schweiz | Spanien

## GEFLÜGEL

Schweiz | Frankreich

## KALB

Schweiz, Niederlande

## LAMM

Irland | Neuseeland | Australien

## SALAMETTI | BRESAOLA | ROHSCHINKEN | CHORIZO

Italien | Spanien | Schweiz

## CREVETTES

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.

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