

PURO

THE SOCIAL CLUB

LE MENU

VORSPEISEN

TOPINAMBUR & HASELNUSS leichtes Crèmesüppchen von Topinambur verfeinert mit luftigem Haselnuss-Schaum	VEGI	16
SPARGEL PARMIGGIANO & EI Frischer, knackiger, grüner Spargel, an cremiger Parmiggiano Sauce serviert mit pochiertem BIO Ei und gerösteten Mandeln	VEGI	19
«ROMANA» ARTISCHOCKEN Ganze, kurz gebackene, italienische Artischocken serviert mit aromatischem Dip von Petersilie & frischer Minze	VEGAN	24
RANDEN & BASILIKUM feine Tranchen von gegarten Randen, an raffinierter Basilikum-Vinaigrette dazu getrocknete Pinienkerne	VEGAN	16
FRISCHE MORCHELN sautierte, frische Morcheln, an Frühlings-Kräutern	VEGAN	25
ST. JACQUES « GRANNY SMITH » auf den Punkt gegarte Jakobsmuscheln in würzigem „Jus“ von Granny Smith Äpfeln serviert mit sautierten, milden Frühlingszwiebeln		27
RINDSFILET TATAR HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF RINDSFILET 100 gr 170 gr eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter		32 49
RAVIOLI A MANO hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept gefüllt mit Spinat & Ricotta, an frischer, zerlassener Salbei-Butter	VEGI	21

HAUPTGERICHTE

SAISONAL

BIO SPARGEL badischer weisser BIO Spargel, erntefrisch & handverlesen an klassischer Sauce Hollandaise		38
serviert an leichter Kräuter-Vinaigrette, verfeinert mit Extra Vergine Olivenöl		36
ALS BEILAGE ZUM SPARGEL EMPFEHLEN WIR		
SAN DANIELE Portion von exquisitem, fein geschnittenem Rohschinken,		16

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**

BIO SPARGEL

zart sautierte, weisse Spargelstückchen vom Badener BIO Spargel **12**

«Acquerello» Risotto al Parmigiano **9**

Sweet potato Fries **7**

Tagliolini

Kartoffel-Stock

Pommes Allumettes

PASTA

TAGLIOLINI «PRIMAVERA» **VEGI 36**

hausgemachte Pasta, mit sautierten Stücken von zweierlei BIO Spargel, Frühlings-Erbсен und frischer Petersilie

RAVIOLI A MANO **VEGI 38**

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

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

- «CONIGLIO IN PORCHETTA»** 38
zarte, niedergegarte Médailles vom Kaninchenrücken im „Guanciale“ Speckmantel
nach traditionellem Rezept aus der Provinz Marche in Bella Italia

- LAMMRÜCKENFILET «PROVENÇALE»** 41
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
Médailon 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)

- BIO SPARGEL** 12
zart sautierte, weisse Spargelstückchen vom Badener BIO Spargel

- «Acquerello» 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.