



PURO

THE SOCIAL CLUB

LE MENU



VORSPEISEN

MELONE & BASILIKUM

VEGI

16

leichte Kaltschale von fruchtigen Honigmelonen
von Agricola Zerbinati in Mantua IT, verfeinert mit frischem Basilikum

VITELLO TONNATO

25

fein geschnittener, rosa gegarter Braten vom Schweizer Kalb, **100 gr**, kühl serviert,
an hausgemachter Sauce von rotem Tuna, Sellerie-Stückchen & knusprige Kapern

HUMMUS

VEGAN

19.5

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

dazu empfehlen wir lauwarmes **PITA Brot** (1 Stück Fladen)

4.5

PURO PARMIGGIANA 2.0

VEGI

19

ofengeschmorte Soja Aubergine, an würzigem «Sugo» von Tomaten
mit intensiver Crème von frischem Basilikum & Salsa di Parmigiano

FRISCHE PFIFFERLINGE

VEGAN

24

sautierte Eierschwämmchen, an frischen Kräutern

SANT'ILARIO

18

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

CEVICHE

23

roh marinierter Kingfish, an lecce di tigre, fein geschnitten
dazu eingelegte Pickles von Oliven, Baby-Mais, Schalotten und Süsskartoffeln

BURRATA

VEGI

21

crémiger Frischkäse aus Süd-Italien, (ähnlich dem Mozzarella)
dazu knusprige Blätterteig-Tarte mit confierten Tomaten
serviert mit hausgemachter Basilikum Eiscrème

RINDSFILET TATAR

32

HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF RINDSFILET 100 gr

eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

RAVIOLI A MANO

VEGI

21

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
gefüllt mit frischem Blattspinat & Ricotta,
an zerlassener Salbei-Butter

HAUPTGERICHTE

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

LOBSTER PASTA 64

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

TAGLIOLINI TARTUFO VEGI 38

hausgemachte Pasta an klassischer Salsa, verfeinert mit Tartufata nero
serviert mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel

RAVIOLI A MANO VEGI 36

hausgemachte Ravioli nach bewährtem Rezept
gefüllt mit frischem Blattspinat & Ricotta,
an zerlassener Salbei-Butter

FISCH

FILET VOM ROTEN KNURRHAHN 39

auf den Punkt gebratenes Filet, serviert auf einem Bett von Stampfkartoffeln
an würziger „Pizzaiola Salsa“ von fruchtigen Tomaten, Taggiascha Oliven & Oregano

CEVICHE 38

roh marinierter Kingfish, an lecce di tigre, fein geschnitten
dazu eingelegte Pickles von Oliven, Baby-Mais, Schalotten und Süsskartoffeln

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 I 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.

BEILAGEN NACH WAHL

Caponata 9

(mediterranes Schmor-Gemüse von Auberginen, Zucchini & Tomaten, nach sizilianischem Rezept)

«FRIED RICE» 9

asiatischer Gemüse-Reis, mit Pak-Choi, Sprossen, Frühlingszwiebeln & Karotten, verfeinert mit dunkler Soja

Sweet potato Fries 7

Tagliolini

Neue Kartoffeln an frischem Rosmarin

Pommes Allumettes

HAUPTGERICHTE

VEGAN

«SWEET POTATO»

32

geschmorte ganze Süsskartoffel-Tranchen aus dem Ofen
mit Tahini (Sesam-Crème), veganem Joghurt und frischem Rucola

FLEISCH

RINDSFILET TATAR

49

HANDGESCHNITTEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 170 gr

eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

«ALPSTEIN SCHNITZEL»

38

Knuspriges «Schnitzel» von Bianchis regionaler, nachhaltiger Alpstein Poulet «Sûpreme»
in Panko-Panade gebacken, an leichter Limonen-Mayo, dazu eingelegte Gemüse-Pickles

MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET

41

zarte, auf den Punkt gegarte Médailles vom Schweizer Schweinsfilet
serviert an raffiniertem Jus und geschmorten Schalotten

PAILLARDE VOM KALB

47

zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl

VITELLO TONNATO

46

fein geschnittener, rosa gegarter Braten vom Schweizer Kalb, **180 gr**, kühl serviert,
an hausgemachter Sauce von rotem Tuna, Sellerie-Stückchen & knusprige Kapern

RINDSFILET IRISH ANGUS BEEF 200 gr

61

Médailon nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus

«EXCELLENCE» EDEL-KALBSKOTELETTE ca.360 gr.

64

von Heinz Künzli, Stallikon, Zürich, von Bauern aus der Region Zürich
es wird nur Fleisch von Tieren aus der Region & Umgebung verwendet, die artgerecht
und in natürlicher Umgebung gehalten werden

BEILAGEN NACH WAHL

Caponata

(mediterranes Schmor-Gemüse von Auberginen, Zucchini & Tomaten, nach sizilianischem Rezept)

9

«FRIED RICE»

asiatischer Gemüse-Reis, mit Pak-Choi, Sprossen, Frühlingszwiebeln & Karotten, verfeinert mit Soja

9

Sweet potato Fries

7

Tagliolini

Neue Kartoffeln an frischem Rosmarin

Pommes Allumettes

DEKLARATIONEN

Lieber Gast

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

EIER

Schweiz

BROT

Schweiz

RIND

Irland

VITELLO

Schweiz

SCHWEINSFILET

Schweiz

GEFLÜGEL

Schweiz

KALB

Schweiz

ROHSCHINKEN

Italien | Schweiz

HUMMER

Kanada

LACHS | KNURRHAHN | TUNA (FOS)

Kroatien | V27 | Philippinen

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.