

MARKT MENÜ

PURO
THE SOCIAL CLUB

An den **MARKT-TAGEN** beziehen wir unser **GEMÜSE, SALATE & FRÜCHTE** von der **FAMILIE SIMON MÜLLER** aus der Gemeinde **STEINMAUR, Kt. ZÜRICH**

WIR SERVIEREN UNSERE LUNCH MENÜS MIT KLEINEM BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

TAGESSUPPE

täglich wechselnd

SIMON'S MARKTSALAT

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

14 - 18

FISCH

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

27 - 39

FLEISCH

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

28 - 39

VEGI

täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

25 - 29

VORSPEISEN

HUMMUS

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

VEGAN

19.5

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

4.5

FENCHEL & ORANGEN

feine Tranchen von frischem Fenchel, mit fruchtigen Orangen-Filets
leicht mariniert, serviert mit Baumnüssen, Taggiasca Oliven und frischem Dill

VEGAN

17

SANT'ILARIO

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

18

BURRATA PUGLIESE

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

VEGI

21

FRISCHE MORCHELN

sautierte, frische Morcheln aus der Pfanne, an Frühlings-Kräutern

VEGAN

26

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 frischen Feldkräutern, Nesseln & Ricotta,
mit hausgemachtem Minze-Staub und Zitronen-Zeste

VEGI

21 | 36

HAUPTGERICHTE

PURO
THE SOCIAL CLUB

LAND SPARGEL frischer weisser Spargel, erntefrisch & handverlesen		
an klassischer Sauce Hollandaise		38
serviert an leichter Kräuter-Vinaigrette, verfeinert mit Extra Vergine Olivenöl		36
TAGLIOLINI TARTUFO	VEGI	37
hausgemachte Pasta an klassischer Salsa, verfeinert mit Tartufata nero		
serviert mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel		
SWEET POTATO	VEGAN	34
geröstete ganze Süsskartoffel aus dem Ofen		
mit Tahini (Sesam-Crème), veganem Joghurt und frischem Rucola		
FUSILLONE «Genovese»		36
Fusillone Pasta, al dente, mit ofengeschmortem „Pulled Beef“ vom Schweizer Rind, verfeinert mit destroyed „Ricotta fresca di pecora salata“ aus Apulien		
CREVETTEN & PASTA		41
Argentina Riesencrevetten, serviert auf hausgemachten Tagliatelle alla Federico mit knackigen, sautierten Chicorée-Spitzen und cremigen Straciatella-Flocken		
TUNA TERIYAKI		41
Tranchen von Red Tuna (MSC), kurz gebraten, in der Mitte roh mariniert mit süss-würziger Teriyaki-Sauce, serviert mit raffinierten Dips		
<small>MSC I das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch Fisch-Produkte mit MSC Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei</small>		
PAILLARDE VOM KALB		47
vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl		
«BRASATO»		41
ofengeschmortes Bratenstück vom Schweizer Rind, butterzart aus dem Ofen serviert auf sämigem Pürée von Pastinaken		
RINDSFILET vom IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr		58
Médaille nach Wunsch gebraten, an raffiniertem Jus		
BEILAGEN NACH WAHL		
LAND SPARGEL, zart sautierte, weisse Spargelstückchen		12
Frühlingsgemüse (Broccoli, Karotten, Romanesco & Blumenkohl)		9
«Riserva San Massimo» Risotto al Parmigiano		9
Sweet Potato Fries / Kartoffelstock / Tagliolini / Pommes Allumettes		7
PURO SALAD BOWL		
an hausgemachtem PURO Signature Honig-Senf-Dressing (VEGI)		25
Knackige, bunte Blatt-Salate mit Mais, Avocado & Granatapfelkernen, Kirsch-Tomaten, Gurken, Karotten & Radieschen		
FOLGENDE TOPPINGS SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IN KOMBINATION MIT DER PURO BOWL		
FALAFEL BÄLLCHEN , 5 Stück, knusprig gebacken		+ 6
FRISCHLACHS , norwegische Lachswürfel, auf den Punkt gebraten		+ 11
RINDSFILET STREIFEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 110 gr. , zart-rosa gebraten		16

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE.

*KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN / **KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN