

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

als Vorspeise am Dienstag & Freitag

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

PURO PARMIGIANA 2.0

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

VEGI

19

SANT'ILARIO

Portion von exquisitem, 30 Monate gereiftem & fein geschnittenem Prosciutto di Parma

18

BURRATA

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

VEGI

21

FRISCHE EIERSCHWÄMMCHEN

sautiert mit gartenfrischen Kräutern

VEGAN

24

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 frischem Blattspinat & Ricotta,
an zerlassener Salbei-Butter

VEGI

21 | 36

HAUPTGERICHTE

PURO
THE SOCIAL CLUB

TAGLIOLINI TARTUFO	VEGI	37
hausgemachte Pasta an klassischer Salsa, verfeinert mit Tartufata nero serviert mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel		
SWEET POTATO	VEGAN	32
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 frescha di pecora salata“ aus Apulien		
«ALPSTEIN SCHNITZEL»		38
Knuspriges «Schnitzel» von Bianchis regionaler, nachhaltiger Alpstein Poulet «Sûpreme» in Panko-Panade gebacken, an leichter Limonen-Mayo, dazu marinierter Gemüse-Salat		
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</small>		
PAILLARDE VOM KALB		47
vom Schweizer Kalb, zart gebraten, an hausgemachtem «Extra Vergine» Kräuter-Öl		
CEVICHE		38
roh marinierter Kingfish an Zitronensaft, in lecce di tigre, fein geschnitten mit eingelegten Pickles von Oliven, Baby-Mais, Schalotten und Süsskartoffeln		
VITELLO TONNATO		46
fein geschnittener, rosa gegarter Braten vom Schweizer Kalb, 180 gr , kühl serviert, an hausgemachter Sauce von rotem Tuna, dazu Sellerie-Stückchen & knusprige Kapern		
RINDSFILET vom IRISH BEEF TENDERLOIN 200 gr		61
Médaille 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 gehalten werden		
BEILAGEN NACH WAHL		
Caponata (nach sizilianischem Rezept von Auberginen, Zucchini & Tomaten)		9
«Fried Rice» bunter, asiatischer Gemüse-Reis mit Pak Choi, Karotten, Frühlingszwiebel & Soja		9
Sweet Potato Fries / Neue Kartoffeln / Tagliolini / Pommes Allumettes		7
PURO SALAD BOWL an hausgemachtem PURO Signature Honig-Senf-Dressing (VEGI)	25	
Knackige, bunte Blattsalate mit Mais, frischer Avocado & Granatapfelkernen, Kirsch-Tomaten, Gurken, Karotten & Radieschen		
FOLGENDE TOPPINGS SERVIEREN WIR AUSSCHLIESSLICH IN KOMBINATION MIT DER BOWL		
FALAFEL BÄLLCHEN , 5 Stück, knusprig gebacken		+6
FRISCHLACHS , kroatische Lachswürfel, auf den Punkt gebraten		+11
BIO ALPSTEIN POULETBRUST (CH) im GANZEN gebraten 180 gr. , zart, saftig und punktgegart		+19
RINDSFILET STREIFEN VOM IRISH BEEF TENDERLOIN 110 gr. , 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