BUSINESS LUNCH

PURO
THE SOCIAL CLUB

WIR SERVIEREN UNSERE TAGES MENÜS

NACH WAHL
MIT KLEINEM BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE

TAGESSUPPE
täglich wechselnd

FISCH 26 - 38
täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

FLEISCH 28 - 39
täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

VEGI 25 - 28
täglich wechselnd, inklusive Tagessuppe oder Menü-Salat

VORSPEISEN

VEGAN «PUFFER» VEGAN **18**
zweierlei raffinierte, hausgemachte Puffer aus der Pfanne
Randen & Quinoa, Zucchini & Matcha, an süss-saurer «Chabis»-Kohlcréme

«HUEVOS ROTOS & CHORIZO» **19**
klassisch, spanisches Pfannengericht, mit Bio-Eiern von Bauern aus der Region,
Kartoffel-Scheiben, Peperoni, Zwiebeln & Lomo Chorizo, Extra Vergine Olivenöl

HUMMUS & FALAFEL VEGAN **20 | 34**
sämiges Hummus, gebackene Falafel -Bällchen, schwarze Kalamata Oliven
dazu knackige Crudités von frischen Karotten, Stangensellerie & Gurken

RAVIOLI FONTANA VEGI **21 | 36**
hausgemachte Ravioli von Patrizia Fontana, Zürich
gefüllt mit Zitronen-Ricotta, an Chardonnay-Schaum mit Kräutern

FRIJOLES VEGI **19 | 33**
würzig-pikanter, lauwarmer Stampf von dunklen Bohnen, eingelegte Jalapeños,
geschmolzener «Cheddar» Käse und rassige Tomaten-Salsa mit crispy Nachos

RINDSFILET TATAR **29 | 45**
HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF RINDSFILET
eingemachte Portwein-Schalotten, knusprig getoastetes Hausbrot & Butter

NACH WAHL SERVIERT MIT FRISCHEM, SCHWARZEM TRÜFFEL **+ 7**

TATAKI VOM LACHS **19 | 38**
kurz gebratene Tranchen vom RED LABEL Lachsfilet, in der Mitte roh,
serviert mit Popcorn und PONZU Sauce, dazu raffinierter Gurkensalat

MAIN

PURO
THE SOCIAL CLUB

TUNA TERIYAKI **38**
Médaillon von Red Tuna FOS (Friends Of the Sea), kurz gebraten, in der Mitte roh
mit raffinierter Teriyaki-Honig-Sauce serviert

MOULES AMERICAINES **23 | 36**
in würzigem Rotwein-Sud gegarte Miesmuscheln,
mit Oliven, Schalotten, frischer Petersilie & roten Peperoni-Streifen

PAILLARDE VOM KALB **43**
zart gebraten, an hausgemachtem CHIMI CHURRI

ROASTBEEF BURGER **34**
fein geschnittenes, lauwarmes Roastbeef vom IRISH ANGUS BEEF
im Laugen Bun, mit Pfeffer-Mayonnaise, Tomaten & eingelegten Honiggurken

„BIRYANI" PLANTED CHICKEN **VEGAN** **33**
Ragoût von VEGANER PLANTED BASED CHICKEN-Brust,
an rassiger Garam Masala Sauce, serviert mit veganer Minze-Créme

ENTRECÔTE IRISH ANGUS BEEF 250 gr **54**

ENTRECÔTE GENTLEMAN'S CUT ca.320 gr **61**
nach Wunsch gebraten, mit hausgemachten Saucen oder Jus nach Wahl

«HOLZENHOF» EDEL-KALBSKOTELETTE ca.350 gr. **65**
von Stefan Mathis, Ennetbürgen, Nidwalden,
HOLZEN FLEISCH verwendet nur Fleisch von Schweizer Tieren,
die artgerecht und in natürlicher Umgebung gehalten werden

HAUSGEMACHTE SAUCEN & JUS NACH WAHL
würziger Barolo-Jus, Café de Paris Butter, hausgemachtes CHIMI CHURRI

BEILAGEN NACH WAHL

Beilagensalat oder Winter-Gemüse (Kefen, Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, Zucchetti) **9**

Süsskartoffel Fries, Paccheri, Wild-Basmati-Reis, Pommes Allumettes, Pommes Boulangéres **7**

PURO SALAD BOWL

knackige Blatt-Salate mit Avocado und knusprigem Mais **VEGI** **27**
mit Granatapfelkernen, Kirsch-Tomaten, Gurken, Karotten & Radieschen

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

IHRE PURO BOWL SERVIEREN WIR NACH WUNSCH MIT

FALAFEL BÄLLCHEN, 5 Stück, knusprig gebacken **+ 7**

FJORD LACHS, aus Norwegen, in Würfeln auf den Punkt gebraten **+ 12**

RINDSFILET STREIFEN VOM ANGUS BEEF 130 gr., zart-rosa gebraten **+ 15**

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN, 3 Stück, auf den Punkt gegart **+ 12**

DEKLARATIONEN

PURO
THE SOCIAL CLUB

EIER
Schweiz | Freiland

RIND
Schweiz | Irland | Australien

SCHWEIN
Schweiz

GEFLÜGEL
Schweiz | Frankreich

KALB
Schweiz, Niederlande

LAMM
Irland | Neuseeland | Australien

SALAMETTI | BRESAOLA | ROHSCHINKEN
Italien

CREVETTEN
Vietnam | frei von Antibiotika, Hormonen & Zusatzstoffen

ALPINE LACHS | RAUCHLACHS | ZANDER | TUNA (FOS) | HUMMER
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.