

# PURO

THE SOCIAL CLUB

**BARKARTE**

## BUBBLES

	1dl	7.5dl
Louis Roederer Brut Premier Frankreich   Reims	18	103
Taittinger ROSÉ Brut Prestige Frankreich   Reims	19	118
Prosecco NUDO Extra Dry DOC Italien   Valdobbiadene   Glera	9.5	63

## WEINE by the glass

### WEISS

Weisswein gespritzt 1dl Weisswein – Mineralwasser oder Citro – Eiswürfel		8
---	--	---

	1dl	7.5dl
Verdejo « Gran Sello» Spanien   Rueda   Verdejo	8	59
Chardonnay Unplugged Hannes Reeh Österreich   Burgenland   Chardonnay	11	73
Arneis « Blangé » Italien   Piemont   Langhe   Arneis	12.5	78
Sauvignon Blanc "Les Janelles" Frankreich   Pays d'Oc   Marseille   Sauvignon	9.5	68
<b>ROSÉ</b>		
Whispering Angel Frankreich   Provence   Grenache   Syrah   Mourvedre	11	73
Domaine OTT 2018 Frankreich   Pays d'Oc   Grenache   Cinsault   Syrah   Cabernet Sauvignon		89

# WEINE

## BY THE GLASS

### ROTWEIN

		1 dl	7.5dl
Unplugged Hannes Reeh, Andau, Neusiedler See, Österreich Zweigelt <b>92 Falstaff</b>	17/18	12.5	76
Château Pichon Longueville Reserve de la Comtesse Comtesse de Lalande, Pauillac Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot <b>92 Parker, 17 Gabriel</b>	2011	14	98
DUE Veneto Rosso Familienbetrieb von Gianni Tessari, Veneto, Italien Merlot, Cabernet Franc	2016	9.5	67
Magari « Gaja » Ca' Marcanda, Bolgheri, Toskana, Italien Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon <b>95 Parker, 93 Suckling</b>	2015	16	109
Acappela <b>unser GEHEIM-TIPP</b> Bodega Monteabellon, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo	2016	9	68

# CHAMPAGNER

## BRUT BLANC

Louis Roederer Brut Premier Reims, Frankreich	103
Bernard Remy «Selection Schwander» Allemant, Frankreich	94
Ruinart « Blanc de Blanc » Reims, Frankreich	138
Moët ICE IMPÉRIALE, Demi-Sec Reims, Frankreich	118
Louis Roederer Cristal, 2008 Reims, Frankreich,	345
Dom Pérignon, 2008 Reims, Frankreich,	275

## BRUT ROSÉ

Ruinart «BRUT ROSÉ» Reims, Frankreich	138
Taittinger Rosé, Brut Prestige Reims, Frankreich	118
Taittinger Rosé, Brut Prestige Reims, Frankreich	<b>37.5cl</b> 63

**APERITIF**  
**CLASSIC & SPARKLING**

<b>CAMPARI ORANGE</b> 4cl Campari – Orangensaft – 25 Vol%	12
<b>CAMPARI SODA</b> 4cl Campari – Soda – 25 Vol%	10
<b>AMERICANO CAMPARI</b> 3cl Campari – 3cl Vermouth rosso – Soda – 25 Vol%	14
<b>NEGRONI CAMPARI</b> 3cl Campari – 3cl Vermouth rosso – 3cl London dry Gin – Soda – 40 Vol%	15
<b>APEROL SPRITZ</b> 4cl Aperol – 10cl Prosecco – 2cl Soda – 11 Vol%	14
<b>APEROL TONIC</b> 4cl Aperol – 10cl Tonic – 11 Vol%	14
<b>HUGO</b> 10cl Prosecco NUDO – Holunderblütenlikör – Limette – Minze	14
<b>LILLET VIVE</b> 5cl Lillet blanc – 10cl Tonic – Gurke – Minze – 17 Vol%	14
<b>PIMM'S NO. 1</b> 4cl Pimm's No.1 – Ginger Ale – Orange – Limette – Gurke – Minze – 25 Vol%	15
<b>CYNAR SODA</b> 4cl Cynar – Soda – Orange – 16.5 Vol%	10
<b>CYNAR SPRITZ</b> 4cl Cynar – 10cl Prosecco – 2cl Soda – 16.5 Vol%	13

## APERITIF & BITTER

CINZANO BIANCO 7  
4cl Cinzano Bianco – Zitrone – 14 Vol%

CINZANO ROSSO 7  
4cl Cinzano Rosso – Orange – 14 Vol%

CYNAR 8  
4cl Cynar – Orange – 16.5 Vol%

CAMPARI 8  
4cl Campari – Orange – 25 Vol%

AVERNA 8  
4cl Averna – Orange – 39 Vol%

RAMAZOTTI 8  
4cl Ramazotti – Orange – 30 Vol%

BRAULIO 8  
4cl Braulio – Orange – 39 Vol%

## ANISÉE

PASTIS 51 10  
Frankreich | 4cl | 45%

## DRINKS

<b>CAIPIRINHA</b>	14
5cl Cachaca – Limette – Rohrzucker – Soda – Crushed Ice	
<b>MOJITO</b>	14
5cl Bacardi Rum Superior blanca – Limette – Minze – Soda – Crushed Ice	
<b>WHISKEY SOUR</b>	15
6cl Wild Turkey Whiskey – Zitronensaft – Zuckersirup – Eiweiss	
<b>AMARETTO SOUR</b>	15
5cl Amaretto – Zitronensaft – Zuckersirup – Eiweiss	
<b>PISCO SOUR</b>	15
5cl Pisco Sour – Zitronensaft – Zuckersirup – Eiweiss – Angostura Bitters	
<b>MOSCOW MULE</b>	15
4cl Russian Standard Vodka – Limette – Ginger Beer	
<b>COSMOPOLITAN</b>	15
3cl Russian Standard Vodka – 1cl Cointreau – Cranberry-Juice – Limettensaft	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	15
3cl Vodka – 3cl Pfirsich Likör – Cranberrysaft – Orangensaft	
<b>IRISH COFFEE</b>	14
4cl Tullamore Irish Whiskey – 90cl Espresso – Rohrzucker – Schlagrahm	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	15
5cl Russian Standard Vodka – 25cl Kaffeelikör – 30cl Espresso	

# SPIRITUOSEN

## GIN

<b>MONKEY 47</b> Deutschland   Schwarzwald   4cl   47%	14
<b>SIGFRIED DRY GIN</b> Deutschland   Rheinland   4cl   41%	14
<b>FERDINAND'S SAAR DRY GIN</b> Deutschland   Saarland   4cl   44%	14
<b>BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN</b> England   London   4cl   40%	11
<b>BULLDOG LONDON DRY GIN</b> England   London   4cl   40%	13
<b>HENDRICK'S</b> Schottland   Ayrshire   4cl   41%	15
<b>BROCKMAN'S PREMIUM GIN</b> England   London   4cl   40%	15
<b>NORDÉS ATLANTIC GALICIAN</b> Spanien   Galizien   4cl   40%	16
<b>Zusatz 2 dl Tonic Thomas Henry oder Tonic Fever Tree mediterran</b>	4



# SPIRITUOSEN

## VODKA

RUSSIAN STANDARD VODKA Russland   St. Petersburg   4cl   40%	12
BELVEDERE Polen   Zyrardow   4cl   40%	15
<b>Zusatz 2 dl Tonic Thomas Henry oder Tonic Fever Tree mediterran</b>	<b>4</b>

## R(H)UM

BACARDI SUPERIOR CARTA BLANCA Lagerung 1 Jahr   Bahamas   4cl   37%	10
HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS Lagerung 7 Jahre   Kuba   4cl   40%	14
APPLETON SIGNATURE BLEND Lagerung 5 – 10 Jahre   Jamaika   4cl   40%	15
DIPLOMATICO Lagerung 12 Jahre   ehemalige Bourbon-Eichenfässer Venezuela   4cl   40%	16
RON ZACAPA 23 Lagerung 6- 23 Jahre   Gran Reserva Guatemala   4cl   40%	19
<b>Zusatz 2 dl Flasche Coca Cola</b>	<b>4</b>

## **SPIRITUOSEN**

### **TEQUILA**

**EL ESPOLON BLANCO** 13  
100% blaue Weber Agave – doppelt destilliert in Pot-Stills  
Mexiko | 4cl | 40%

**EL ESPOLON REPOSADO** 13  
100% blaue Weber Agave – Lagerung 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern  
Mexiko | 4cl | 40%

### **COGNAC & BRANDY**

**CARLOS 1** 10  
Spanien | 2cl | 38%

**REMY MARTIN V.S.O.P.** 12  
Frankreich | 2cl | 40%

**MARTELL CORDON BLEU** 22  
Fruchtig – gereift in alten Limousin-Eichenfässern  
Frankreich | 2cl | 40%

**HENNESSY XO** 23  
Würzig – Pfeffer – Kardamom – Zimt – Rosen – kandierte Früchte - Honig  
Frankreich | 2cl | 40%

# SPIRITUOSEN

## WHISKEY & SINGLE MALT

<b>J &amp; B RARE</b> Schottland   Speyside   4cl   40%	10
<b>JACK DANIEL'S OLD NO. 7</b> Lincoln Country Prozess   durch Ahorn-Holzkohle gefiltert USA   4cl   40%	12
<b>WILD TURKEY RARE BREED</b> Zusammengestellt aus 6, 8 und 12-jährigen Fässer   mit Fassstärke abgefüllt Small Batch   USA   4cl   56.4%	15
<b>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL</b> Lincoln Country Prozess   durch Ahorn-Holzkohle gefiltert und für mind. 4 Jahre in Eichenfässern gelagert   USA   4cl   45%	17
<b>TULLAMORE DEW</b> Irland   Tullamore   4cl   40%	10
<b>MACALLAN</b> fruchtige Aromen – dezent Zimt – subtile Eichennote Schottland   Speyside   4cl   40%	16
<b>GLENFARCLAS 21 YEARS</b> leicht fruchtig – würzig – mit Schokolade im Abgang Schottland   Speyside   4cl   43%	23
<b>GLENROTHES SELECT RESERVE</b> Sherrysüsse – Honig - reife Steinobst aromen – roter Apfel – Toffee Schottland   Highlands   4cl   45%	24
<b>LAGAVULIN 16 YEARS</b> torfig – erdig - Ingwer – Minue – Vanille Schottland   Islay   4cl   43%	18

## **SPIRITUOSEN**

### **PORTWEIN**

<b>NIEPOORT WHITE PORT</b>	10
Portugal   4cl   20%	
<b>NIEPOORT 10 YEARS</b>	14
Portugal   4cl   20%	
<b>TAYLOR'S TAWNY 20 YEARS OLD</b>	19
Portugal   4cl   20%   Nuss – Orange – Eiche – Rosinen – Mandeln	

### **GRAPPA**

<b>BERTA GRAPPA ELISI</b>	12
Italien   2cl   40%   Barrique   Kirsche – Vanille	
<b>GRAPPA NONINO MOSCATO</b>	14
Italien   2cl   42%   Gewürze – Moos – Veilchen	
<b>GRAPPA NONINO CHARDONNAY</b>	14
Italien   2cl   42%   Steinobst – Herbstlich – Šwaldpilze & Heu	
<b>BERTA GRAPPA TRE SOLI TRE</b>	17
Italien   2cl   45%   Johannisbeere – Aprikose – Sauerkirsche	

### **LIQUEURS**

<b>AMARETTO DI SARONNO</b>   4cl   28%	11
<b>SAMBUCA</b>   4cl   38%	11
<b>BAILEY'S IRISH CREAM</b>   4cl   17%	11
<b>GRAND MARNIER</b>   4cl   40%	11
<b>„BORGHETTI“ KAFFEELIKÖR</b>   4cl   40%	11

## APERITIF & COCKTAIL

### ALKOHOLFREI

San Bitter / Crodino	10cl	5.5
süsslich - herber Geschmack     Kräuter   süsse & bittere Orange		
San Bitter / Crodino & Tonic Thomas Henry		10
The PURO		12
Ananassaft – Orangensaft – Cranberrysaft		
VIRGIN HUGO		12
Ginger Ale – Holunderblütensirup – Limette – Minze		

### BEER

#### DRAFT

Chopfab DRAFT   TRÜB	30cl	5.5
	50cl	9

#### BOTTLED

Big Wave Kona OF HAWAII	35cl	7.5
Schneider Weisse WEISSBIER	50cl	9.5
Sonnwendlig ALKOHOLFREI	33cl	7

## COFFEE & TEA

Americano	5
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6
Espresso Macchiato	5
Cappuccino	6
Flat White	6.5
Latte Macchiato	6.5
Schale / Milchkaffee	6
Sojamilch   Laktosefreie Milch	+0.5
<b>CORETTO GRAPPA</b>	7.5
<b>IRISH COFFEE</b>	14
4cl Tullamore Irish Whiskey – 90cl Espresso – Rohrzucker – Schlagrahm	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	15
5cl Russian Standard Vodka – 25cl Kaffeeликör – 30cl Espresso	
Lindt Chocolate HOT   COLD	7.5
<b>Tee SIROCCO Grosstasse</b>	6.5
Minze "Morrocan Mint"	
Ingwer-Zitronengras «Ginger Lemon Dream»	
Sencha Yamato   Japanischer Grüntee	
Earl Grey "Gentle Blue"	
Rooibos - Tangerine	
Indian Black Chai	
Verveine	
<b>Tee FRESH Grosstasse</b>	7
INGWER FRISCH	
PFEFFERMINZE FRISCH	

## SOFTDRINKS

Arkina STILL   Rhäzünser PRICKELND	40cl	6
	80cl	9.5
Iced Tea HAUSGEMACHT (Hibiskus & Sandorn)	30cl	6
Coca Cola   Coca Cola ZERO	33cl	5.5
Rivella ROT   BLAU	33cl	5.5
Cucumis Gurke	33cl	6.5
Gazosa Heidelbeer   Limone   Aranciata Amara	35cl	7
Thomas Henry (D) Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Ale   Spicy Ginger	20cl	6
Fever Tree mediterrän (E)	20cl	6

## JUICE

Orangensaft 100% fresh	25cl	6.5
Orangensaft	25cl	5.5
Cranberry	25cl	5.5
Grapefruit	25cl	5.5
Ananas	25cl	5.5
Tomate	25cl	5.5

## SNACKS

MONTAG – SAMSTAG | 14:00 – 23:00

<b>OLIVEN mariniert, PARMESAN &amp; GRISSINI</b>	14
<b>BRUSCHETTE</b>	
Cherrytomaten – Basilikum – Aceto Balsamico	16   28
Avocado frisch – Guacamole hausgemacht	18   32
Roastbeef – Pfeffermayo – confierte Tomaten	20   36
<b>MEAT &amp; CHEESE</b>	39
Salsiz – Bresaola – Rohschinken – Käseauswahl	
<b>PURO PLATTE FÜR 2 PERSONEN</b>	58
gemischte Apéroplatte	
<b>BURRATA</b>	19
crémiger Frischkäse aus Apulien (ähnlich dem Mozzarella) mit Kirschtomaten und Rucola, an Balsamico & Vergine Olivenöl	
<b>VITELLO TONNATO</b>	25   41
zart gebratener SCHWEIZER Kalbsrücken, an Thunfischsauce mit gebackenen Kapern und roten Zwiebeln	
<b>SUPERFOOD</b>	28
Salatschale mit Quinoa, Randen, Avocado, Broccoli & Cranberries	



## DESSERTS

PINA COLADA CRÉME BRULÉE mit Rohrzucker goldbraun geeekrustet	<b>VEGAN</b>	13
PASTEL DE NATA ein Klassiker (lauwarmes Gebäck) aus der portugiesischen Küche, mit Portwein-Birnen		12
SORBET COLONEL Zitronensorbet mit gekühltem Vodka	<b>VEGAN</b>	15
GLACÉ & SORBET Vanille Sauerrahm Schokolade Passionsfrucht Sorbet Zitronen-Sorbet	<b>VEGAN</b> <b>VEGAN</b>	6

## DEKLARATIONEN

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 | KABELJAU | RAUHLACHS | TUNA (FOS)

Schweiz | Niederlande | Norwegen | Schottland | Philippinen

Unsere Fischprodukte werden zweimal täglich frisch von der **Firma Bianchi Comestibles** geliefert. **Das Label Friend 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.