

LUNCH

SUMMER CLASSICS

BURRATA VEGI 19|35
crèmiger Frischkäse aus Apulien (ähnlich dem Mozzarella)
mit Kirschtomaten und Rucola, an Balsamico & Vergine Olivenöl

HUMMUS & SPICY PAPAYA SALAD VEGAN 21|36
sämiges Hummus, gebackene Falafel-Bällchen
dazu lauwarmes Pita-Brot und würzig-pikanter
Salat von Karotten- und Gemüse-Papaya-Streifen

VITELLO TONNATO 25|43
zart gebratener SCHWEIZER Kalbsrücken, an Thunfischsauce
mit gebackenen Kapern und roten Zwiebeln

RAVIOLI FONTANA VEGI 21|35
hausgemachte Ravioli von Patrizia Fontana, Zürich
gefüllt mit Zitronen-Ricotta, an Basilikum-Sauce

TATAKI & TARTAR 26|38
handgeschnittenes Tatar von Red Tuna **FOS** (Friends Of the Sea),
kurz gebratener Tuna-Würfel im Sesam & gestossenem Pfeffer
Wakame-Salat, Avocado-Wasabi-Crème & eingelegter Ingwer
**Wir verwenden ausschliesslich FOS zertifizierten Tuna aus dem Pazifik von
Bianchi Comestibles.**

MEAT

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

RINDSFILET 200 gr. IRISH ANGUS BEEF 53
Médaille nach Wunsch gebraten, mit würzigem Barolo-Jus

BEILAGEN NACH WAHL

Portion Süsskartoffel Fries **oder** Pommes Allumettes 7

SALAD BOWLS

SUPERFOOD SALAD	VEGAN	28
Salatschale mit Quinoa, Blattsalaten, Randen-Würfeln, frische Avocado, Broccoli & getrocknete Cranberries		
SALADBOWL & RINDSFILET		41
Salatschale mit marinierten, ANGUS BEEF Rindsfiletstreifen, Broccoli, frische Avocado, Blattsalat, grillierte Zucchini		
CREVETTES & WASSERMELONE		37
Salatschale mit Black Tiger Riesencrevetten, auf Wassermelonen-Würfeln bunte Blattsalate, Holunderblüten & Balsamico Bianco, Granatapfelkerne & Nüsse		
ALPSTEIN POULET BOWL		35
zart gebratene Poulet-Brust, bunte Blattsalate, an Holunderblüten-Vinaigrette mit Balsamico Bianco, dazu Wassermelonen-Würfel, Granatapfelkerne & Nüsse		
Wir servieren unsere Salate mit hausgemachtem PURO Signature Dressing		

DESSERTS

PINA COLADA CRÉME BRULÉE	VEGAN	13
leichte Crème, mit Rohrzucker goldbraun gekrustet		
PASTEL DE NATA		12
ein Klassiker (lauwarmes Gebäck) aus der portugiesischen Küche mit marinierten Erdbeeren an frischer Minze		
CAKE OF THE DAY		7 8.5
Tageskuchen – unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne		
SORBET COLONEL	VEGAN	15
Zitronensorbet mit gekühltem Vodka		
GLACÉ & SORBET		6
Vanille Sauerrahm Schokolade Himbeer-Sorbet Zitronen-Sorbet		

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 | RAUHLACHS | 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.