

pure

restaurant, bar & lounge

Herzlich Willkommen im *pure* Restaurant

... schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Ein lateinisches Sprichwort besagt:

«Über Geschmäcker lässt sich nicht streiten» – somit zögern Sie bitte nicht, uns Ihre ergänzenden Wünsche mitzuteilen.

Welcome to the *pure* restaurant

... nice to have you here today!

A Latin proverb says:

*"You can not argue about taste"
- so please do not hesitate to tell us your additional wishes.*


Vorspeisen / Starters

	Klein:	Gross
Nüsslisalat / <i>Lambs salad</i> 19.00 mit gebratenem Speck, Ei, Brioche-Croûtons und French Dressing <i>fried bacon, egg, Brioche-Croûtons and french dressing</i>	15.00	
Caesar Salat / <i>Caesar salad</i> Römische Salatherzen mit hausgemachtem Caesar-Dressing, gebratenem Speck, Ei und Croûtons <i>Romaine lettuce, with homemade ceasar-dressing, fried bacon, egg and Croûtons</i>		
mit grillierter Pouletbrust <i>with grilled chicken breast</i>		21.00
mit 2 grillierten Riesencrevetten <i>with 2 grilled king prawns</i>		24.00
Tomate-Mozzarella / <i>Tomato-mozzarella cheese</i>  <small>Vegetarisch</small> Ramato Tomaten und „Campana Büffel-Mozzarella“ auf Rucola mit Basilikumöl <i>Ramato tomatoes and „Campana buffalo mozzarella cheese on rocket salad with basil oil</i>		17.00
Rindstatar / <i>Beef tatar</i> in der Schärfe Ihrer Wahl, mit Essiggurken und geröstetem Toast <i>as spicy as you wish, with mixed pickles and toast</i>	Klein: 26.00	Gross 36.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST. All Prices in CHF and including 7.7% VAT

Suppen / Soups

- Weissweinschaumsüppchen / White wine foam soup** 11.00
mit Brioche-Croûtons, Traubenkernöl und gerösteten Mandeln
with Brioche-Croûtons, grapeseed oil and roasted almonds
- Crème vom Butternusskürbis / Cream of butternut squash**  11.00
mit Kürbiskernöl, Kernen und Crème fraîche
with pumpkin oil, seeds and cream fraiche
- Wild Consommé mit Sherry / Game broth with sherry** **Saisonal** 11.00
mit Steinpilzravioli und Wurzelgemüse
with cèpe ravioli and root vegetables

Pasta & Risotto

- Safran Tagliolini ai Frutti di Mare** 35.00
Safran Tagliolini in einer würzigen Bisque mit Jacobsmuschel,
Miesmuschel, Riesengarnele, Calamaretti und Pulpo
*Saffron Tagliolini in a bisque with scallop, mussel, king prawn,
calamaretti and pulpo*
- Strozzapreti alla Carbonara** 23.00
mit gehobeltem Sbrinz serviert
with sliced Sbrinz cheese
- Waldpilzrisotto / Mushroom risotto**  25.00
Weissweinrisotto mit gebratenen saisonalen Pilzen, Parmesan
und geschmolzenen Tomaten
*White wine risotto with fried seasonal mushrooms, parmesan cheese
and melted tomatoes*
- Kürbis Agnolotti / Pumpkin Agnolotti**  **Saisonal** 24.00
Agnolotti gefüllt mit Kürbis, geschwenkt in Nussbutter
mit Thymianschaum
Pumpkin Agnolotti filled with pumpkin in nut butter and thyme foam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST. All Prices in CHF and including 7.7% VAT

Fleisch / Meat

Swiss Prime Rindsentrecôte 220g/ Swiss Prime Beef entrecôte 7.7 oz 49.00

Serviert mit Kräuterbutter, Country Fries und Peperonata

Served with herb butter, country fries and Peperonata

Wiener Schnitzel / Veal escalope 39.00

Knusprig gebratenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,

Rösti Pommes und einem Beilagensalat

Crispy pan-fried veal escalope with cranberries,

Rösti fries and a side salad

Maispouardenbrust / Corn fed chicken breast 33.00

Grillierte Pouardenbrust, mit Blattspinat,

Kartoffel Gnocchi und Thymianschaum

Grilled breast of chicken, with spinach,

potato gnocchi and thyme foam

Rehrückenmedaillon / Medaillon of venison **Saisonal** 43.00

mit Wacholdersauce, Preiselbeeren, Maroni, Rotkraut und Spätzle

with juniper sauce, cranberries, chestnut, red cabbage and „Spätzle“

Wildschweinkotelette / Chops of wild boar **Saisonal** 34.00

mit Pfeffer-Traubensauce, Rosenkohl und Mohnschupfnudeln

with pepper-grape sauce, brussel sprouts and poppy seed-„Schupfnudeln“

Fisch / Fish

Aare Saibling / Swiss char 34.00

Saibling Filet mit Krebschwänzen,

kleinen sautierten Kartoffeln und Wurzelgemüse

Filet of char with crab tail, small potatoes

and root vegetables

Bremgartener Forelle / Trout 38.00

ausgelöste ganze Forelle mit Kapern auf Olivenöl,

Blattspinat und Kartoffelstampf

Whole trout with capers on olive oil, spinach and potato mash

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage

.Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST. All Prices in CHF and including 7.7% VAT

Vegan

Kartoffelstrudel / Potato strudel

27.00

Frisch gebackener Kartoffelstrudel auf Spargel-Morchelragout

Freshly baked potato strudel on asparagus-morrel ragout

Chef Classic

Arte Beef Burger

21.00

mit Speck, Ei, Tomate, Gurke, Emmentaler und Country Fries

with bacon, egg, tomato, mixed pickle,

Emmentaler cheese and country fries

Pure Burger

23.00

Grillierte Pouletbrust, geschmolzene Zwiebeln, Rucola, Tomate, Bergkäse und Twister Fries

Grilled chicken breast, melted onions, rocket salad, tomatoes,

swiss cheese and twister fries

Clubsandwich Arte

19.00

klassisches Clubsandwich mit Country Fries

classic Clubsandwich with country fries

Panini mit Parmaschinken / Panini with parma ham

12.00

Warmes Paninibrot mit Parmaschinken und Rucolapesto

Warm panini bread with parma ham and rocket salad pesto

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Antrag

.Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST. All Prices in CHF and including 7.7% VAT

Dessert

Warmes Schoggiküchlein / Warm chocolate cake mit Gewürzorange und Eier-Cognac-Glace <i>with spiced oranges and egg-cognac-ice cream</i>	12.00
Apfelstrudel / Apple strudel Saisonal Frisch gebacken, mit Vanillesauce und Zimtglace <i>Freshly baked, with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i>	12.00
Maroni Crèmeschnitte / Chestnut cream cake Saisonal mit Rum-Rosinenglace <i>with rum-raisin ice cream</i>	12.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST. All Prices in CHF and including 7.7% VAT