

Herzlich Willkommen im *pure* Restaurant

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

Mein Küchenchef Alexander Kroll hat mit seinem Team eine köstlich-herbstliche, saisonale Speisekarte zusammengestellt.

Er und sein Team freuen sich Sie von Montag bis Freitag mit dieser Speisekarte verwöhnen zu dürfen und Ihnen unvergessliche Gaumenfreuden zu präsentieren.

*Unser *pure* Team berät Sie gerne die richtige Weinauswahl zu diesen Gerichten zu treffen.*

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!

My executive chef Alexander Kroll and team created a delicious seasonal menu.

He and his team will be happy to spoil you from Monday to Friday with this menu and serve you unforgettable culinary delights.

*Our *pure* service team will be happy to give you good advise to get the perfect wine for your chosen meal.*

A Latin proverb says, "You can not argue about flavors" - so please do not hesitate to tell us your additional wishes.

Einen guten Appetit!

Enjoy your meal!

*Martin Braun
Gastgeber Host*

Salate / Salads

Rindscarpaccio / Parmesan / Salat <i>Beefcarpaccio / parmesan / salad</i>	22.00
Caesarsalat / Pouletbrust / Speck / Ei <i>Caesar salad / chickenbreast / bacon / egg</i>	21.00
Nüsslisalat / Ei / gebratener Speck / Croûtons <i>Lambs lettuce / egg / fried bacon / croûtons</i>	14.00 18.00
Tomaten-Mozzarellasalat / Basilikumpesto / Balsamicoperlen <i>Tomato-mozzarella salad / basil pesto / balsamic vinegar pearls</i>	16.00
Rindstatar / Essiggemüse / geröstetes Toast <i>Beef tatar / mixed pickles / roasted toast</i>	26.00 36.00

Suppen / Soups

Weissweinschaumsüppchen / Croûtons <i>White wine foam soup / croûtons</i>	10.00
Kürbiscremesüppchen / Öl / Kerne <i>Pumpkin soup / pumpkin oil / pumpkin seeds</i>	11.00

Pasta, Risotto

Spaghetti ai Frutti di mare / Jakobsmuschel / Miesmuschel / Riesengarnele / Calameretti / Pulpo <i>Spaghetti ai frutti di mare / scallop / mussel / king prawn / calameretti / pulpo</i>	34.00
Penne alla Carbonara / Sbrinz <i>Penne alla carbonara / sbrinz</i>	23.00
Spinat-Ricotta Ravioli / Tomatenschaum <i>Ravioli filled with spinach and ricotta / tomato foam</i>	24.00
Weissweinrisotto / Waldpilze / Parmesanspäne / Thymianschaum <i>White wine risotto / forest mushrooms / parmesan / thyme foam</i>	25.00

Fleisch, Fisch / *meat, fish*

Rindsentrecôte / Kräuterbutter / Ratatouille / Kartoffelstock 42.00
Beef entrecôte / herb butter / ratatouille / mashed potatoes

Auch als Grand-Cru aus dem Mérat Fleisch-Humidor erhältlich 47.00
Also available as Grand Cru from the Mérat meat humidor

Maispouardenbrust / sautierter Blattspinat / Sbrinzrisotto 31.00
Corn chicken breast / sautéed spinach / sbrinz risotto

Schweinsfilet / Portweinjus / Bratkartoffeln / Pilze 38.00
Filet of pork / portwine jus / roasted potatoes / fried mushrooms

Auch als Grand Cru Schweinskotelette aus dem Mérat Fleisch-Humidor erhältlich 43.00
Also available as a Grand Cru pork chop from the Mérat meat humidor

Riesengarnelen / Weissweinjus / Tomaten / Basilikum / Limette 36.00
King prawns / white wine brew / tomatoes / basil / lime

Thunfischsteak / Blattspinat / Kapern-Tomatenbutter / Zitrone / Kartoffeln 38.00
Tuna steak / leaf spinach / caper-tomato butter / lemon / potatoes

Dorade «Royal» / Olivenöl / Kräuterbaguette / Gemüsejulienne 36.00
Fried gilthead «Royal» / olive oil / herb baguette / vegetable julienne

Chef Classics

«Arte» Beef Burger / Ei / Tomate / Gurke / Käse / BBQ Sauce / Twister Fries	20.00
<i>«Arte» beef burger / bacon / egg / tomato / cucumber / cheese / bbq sauce / twister fries</i>	
«pure» Burger / Pouletbrust / Rucola / Tomate / Bergkäse / Twister Fries	23.00
<i>«pure» burger / chicken breast / rocket salad / tomato / mountain cheese / twister fries</i>	
Panini / Parmaschinken / Rucolapesto	12.00
<i>Panini / raw ham from parma / rocket salad pesto</i>	
Clubsandwich «Arte» / Pommes frites	21.00
<i>Clubsandwich «Arte» / french fries</i>	

Tapas

Gebackene Jalapenos, 7 Stück, warm	13.00
<i>baked jalapenos, 7 pieces, hot</i>	
Portion Oliven mit Mandeln gefüllt, kalt	12.00
<i>Portion olives filled with almonds, cold</i>	
Portion Marinierte Garnelen, kalt	14.00
<i>Portion marinated prawns, cold</i>	
Tortillachips mit Guacamole, kalt	12.00
<i>Tortilla chips with guacamole, cold</i>	
Satéspiesse vom Poulet mit Honig-Chilli, 5 Stück, warm	14.00
<i>Chicken satay skewers, honey-chilli, 5 pieces, hot</i>	
Mediterrane Gemüsespiesschen, 5 Stück, kalt	10.00
<i>Mediterranean vegetable skewer, 5 pieces, cold</i>	
Meatballs in BBQ Sauce, 5 Stück, warm	10.00
<i>Meatballs, bbq sauce, 5 pieces, hot</i>	

Dessert

<i>Cremeschnitte / Waldbeeren</i> <i>Creme cake / forest berries</i>	9.00
<i>Tobleronemousse / Kirschen</i> <i>Toblerone mousse / cherries</i>	10.00
<i>Lauwarmes Schoggiküchlein / Gewürzorangen</i> <i>Warm chocolate cake / spice oranges</i>	12.00

Fleisch- und Fischdeklaration / meat and fish declaration

Rind, Schwein, Kalb – Schweiz

Beef, pork, veal - Switzerland

Poulet – Schweiz, Frankreich

Chicken – Switzerland, France

Wild – Deutschland, Österreich

Vanison – Germany, Austria

Meeresfrüchte – Atlantischer Ozean

Seafood – Atlantic Ocean

Fisch, – Pazifischer Ocean, Frankreich

Fish – Pacific Ocean, France

Wildgerichte / game dishes

Herbstliche Antipasti Variation / geräucherter Hirschschenken

Autumnal antipasti variation / smoked deer ham

17.00

Fasanen Consomé / Rindermarkklösse

Pheasant consomé / beef marrow dumplings

11.00

Wildschweinentrecôte / Risotto / Kürbis

Wild boar entrecôte / risotto / pumpkin

24.00

Rehschnitzel / Honigrahmsauce / Rotweinbirne / Preiselbeeren / Maroni / Rotkohl / Spätzli

Venison escalope / honey cream sauce / red wine pear / cranberries / chestnuts / red cabbage / spaetzle

42.00

Dessert Variation «Arte»

Dessert variation «Arte»

11.00

5-Gang Menü / 5-course menu

79.00

