

pure

Grüessech und herzlich Willkommen im *pure*

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

Mit mediterraner Leichtigkeit und traditionellem Gastgebertum sind wir für Sie da. Im *pure* Restaurant mit gemütlichem Bistro und belebter Bar verwöhnen wir Sie 365 Tage im Jahr mit frisch zubereiteten Speisen vom Feinsten. Die frischen Zutaten und das besondere Ambiente sind ein Fest für alle Sinne. Der richtige Ort für unbeschwerte Stunden mit Freunden.

pure Leidenschaft

Unsere Gerichte sind mit viel Lust, Leidenschaft und Liebe von Benjamin Cobb und seinem Team für Sie zubereitet: Fantasie, Kochkunst, Spontanität, Frische und Qualität sind die Säulen unserer Philosophie. Die Servicekultur ist herzlich und professionell. Ihre Wünsche zu erfüllen und dabei Ihre Erwartungen zu übertreffen ist unser Anspruch.

Dabei erinnern wir uns gerne an unsere Mediterranen Wurzeln. Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und genussvolle Momente im *pure*!

Ihr *pure* Team

Vorspeisen | Salate

Vegetarian

Blattsalat

Honigdressing • Ziegenfrischkäse karamellisiert • Crostini • Portweinfeige

16

Nüssli-Caesar-Salat

Nüsslisalat • Caesar Dressing • Speck • Ei • Croûtons • Sbrinz

8.5 | 15

mit Pouletbrust

16 | 21

mit Crevetten

16 | 21

mit patagonischen Jakobsmuscheln

16 | 21

Vegetarian

Caprese

Tomate • Mozzarella • Rucola • Pesto • Aceto Balsamico

13

Vegetarian

Panzanella

Cherrytomaten • geröstetes Focaccia

Oliven • Gurken • Olivenöl • Balsamico

12

Duo vom Lachs

Rauchlachstatar • Gurkenmantel • Gebeizter Lachs • Sauerrahm • Gurken

17

Carpaccio

Rucola • Limetten-Sauerrahm • Sbrinz • Pinienkerne

23

Rindstatar

Wachtelei • Sprossen • Kapernäpfel • Toast • Schärfe nach Wahl

26 | 33

mit einem Schluck (2cl) Whisky oder Cognac

32 | 39

Suppen

Hummerschaumsuppe

Fermentierter Knoblauch

14.5

Vegetarian

Weissweinschaumsuppe

Roggenbrotdcroûtons

9.5

Karotten-Ingwer-Suppe

Patagonische Jakobsmuscheln

15

Pasta | Risotto

Zitronen-Tagliatelline

Riesengarnele • Miesmuschel • Pulpo
Jakobsmuschel • Calamaretti • Bisque

35

Fusilli tricolore • Carbonara

Speck • Sbrinz

26

Vegetarian

«le bêle» Risotto

Blauschimmelkäse «le bêle» • Chicorée • Birne • Baumnuss

26

Vegetarian

Ravioli al tartufo

Mascarpone • Trüffelbutter

34

Vegan

Quinoa-Gemüsestrudel

Mediterranes Gemüse • Panisse

28

Chef's Classics

«Arte» Burger

Rindfleisch • Speck • Ei • Tomate • Gurke • Zwiebeln • BBQ-Sauce
Raclettekäse • Coleslaw • Salat • Pommes Frites

22

«pure» Burger

Pouletbrust • Tomate • Rucola • Zwiebeln • Ei • BBQ-Sauce • Gurke
Raclettekäse • Coleslaw • Pommes Frites

22

Vegan

«Pavillon» Burger

Quinoa-Linsen-Burger • Guacamole • Tomate • Gurke • Zwiebeln
Sprossen • Salat • Pommes Frites

22

«Arte» Club Sandwich

Toast • Mayonnaise • Pouletbrust • Ei • Speck
Tomate • Gurke • Salat • Pommes Frites

19

Fisch



Wolfsbarschfilet

Cherrytomaten-Sugo • Panisse

38

Zanderknusperli

Tatarsauce • Bratkartoffeln

28

Forellenfilet

Kapern • Tomatenconcasse • Olivenöl-Zabayone • Petersilien-Kartoffelstampf

36

Fleisch



Rib Eye Dry Aged am Knochen gereift nussiges Aroma mit schönem Fettsäure	220 g	42
Rindsentrecôte feine Marmorierung Fettarm	220 g	48
Rindsfilet feine Marmorierung Fettarm	180 g	54
Schweinssteak Dry Aged vom Schweizer Edelschwein nussiges Aroma und sehr zartes Fleisch	220 g	33
Kalbskotelette Dry Aged am Knochen gereift	300 g	49
Kalbsrückensteak Dry Aged am Knochen gereift	220 g	45
Maispoularde	180 g	34

Beilagen

3 Beilagen nach Wahl sind bei jedem Fleischgericht inkludiert
jede weitere kostet CHF 4 Aufpreis

Tagliatelle
Gratin
Panisse - Kichererbsen Pommes
Risotto
Rosmarin Kartoffeln
Kartoffelstampf mit Petersilie
Pommes Frites

Saisongemüse
Mediterranes Gemüse
kleiner Salat

Kräuterbutter
Maggia-Pfeffersauce
Gremolata
Thymianjus
Sauce Béarnaise mit Trüffelgeschmack

Dessert

Schokoladenküchlein

Vanille-Ingwer-Glace

12

Panna Cotta

Waldbeeren • Heidelbeer-Joghurtglace

12

Apfel Tarte Tatin

Amarettiglace

12

Crema Catalana

Cassissorbet

12



Käseteller

Früchtebrot • Feigensenf • Trüffelhonig

15

Notizen | Herkunft

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Für Inhaltsstoffe und Allergien zögern Sie bitte nicht unsere Mitarbeitenden zu fragen.

Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH
Poulet	CH / FR
Wolfsbarsch	GR / IT / FR / THA / CN
Jakobsmuscheln	ESP / ARG
Zander	CH / RU
Forelle	CH / IT

pure Restaurant

c/o Arte Konferenzzentrum AG

Riggenbachstrasse 10 | CH-4600 Olten

Tel. 062 286 69 18 | E-Mail info@pure-olten.ch

www.pure-olten.ch | facebook.com/pureolten