

pure

GRÜESSECH und herzlich Willkommen im *pure*

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

Das Restaurant pure steht für Genuss, der verbindet – von den Alpen bis ans Mittelmeer.

Unser Küchenchef und sein Team vereinen regionale Vielfalt mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche. Dabei legen wir grossen Wert auf Saison, Regionalität und Nachhaltigkeit. Viele unserer Zutaten stammen von Produzenten aus der Umgebung und werden in unserer Küche frisch und mit Sorgfalt zubereitet.

Nehmen Sie Platz in unserer Lounge, im Bistro oder auf der Terrasse und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Entdecken Sie ehrliche, unkomplizierte Gerichte mit raffiniertem Twist, begleitet von Weinen aus der Schweiz und ausgewählten mediterranen Regionen.

Ihre Gastgeber im Restaurant pure beraten Sie gerne bei der Wahl von Speisen und Wein – für unvergessliche Arte-Momente voller Geschmack und Authentizität.

Zum Abschluss wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden und freuen uns über Ihr Feedback.

En Guete!

Marcel Steiner

Restaurantleiter mit Team

Steven Del Regno

Küchenchef mit Team

Vorspeisen

pure Blattsalat 10.5
Geröstete Kerne | Sprossen | Croûtons | Hausdressing

Gemischter Salat 12.5
Saisonale Gemüsesalate | Hausdressing

Bunte Tomaten mit Burrata 19
Basilikumpesto | marinierte Tomaten | Tomatenkaviar | Basilikumsorbet

Swiss Beef Steak Tatar pure Style (8og) 26.5
Brioche Toast | gebeiztes Eigelb | mixed Pickles

Suppe

Parmesanschaumsuppe 13.5
San Daniele Rohschinken | Crostini (vegetarisch möglich)

Pasta - exklusiv für das pure

Handgemacht, mit Leidenschaft und Tradition: Unsere Ravioli stammen aus der Schweizer Manufaktur «Pasta Giuliano». Jede Sorte wird exklusiv für unser Haus kreiert und ist nur hier erhältlich. Feinste Zutaten, sorgfältige Handarbeit und ein Gespür für das Besondere machen die Pasta zu einem unvergleichlichen Genuss.

Schlutzkrapfen (Südtiroler Spinat-Ricotta-Ravioli im Roggenteig) 19 | 26.5
Pinienkerne | Babyspinat | Cherrytomaten | Parmesan | Beurre Noisette

Ravioli mit Carbonarafüllung 22 | 29
Parmesanschaum | Guanciale

Spaghettini 21 | 27.5
Agli Olio | Datterini | Crevetten

Hauptgänge

	Hausgemachte Arancini Randenpüree Babygemüse Pekannuss	32.5
	Swiss Beef Steak Tatar Pure Style (160g) Brioche Toast gebeiztes Eigelb mixed Pickles	36.5
	Gebratene Maispouletbrust Gnocchi mediterranes Gemüse Pesto rosso Ricotta Mandeln	39
	Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein (mit Knochen) Bergkäse Südtiroler Speck (IT) Babygemüse Pommes frites	42.5
	Wiener Schnitzel (180g) Preiselbeeren hausgemachter Kartoffelsalat	47
	Surf & Turf Rinderfilet (150g) halber Hummer wilder Broccoli Kartoffelgratin	67

Hauptgänge vom Meer

	Gebratener Pulpo Cedri-Zitrone Safranrisotto Datterini	39
	Mediterrane Gemüsebowl mit Yellow Fin Tuna Tataki Sashimi saisonales Gemüse Zitronenvinaigrette	24 39
	Ganze Seezunge à la plancha Zitrone Rosmarinkartoffel Caponata Gemüse	57

BURGER & Co

 Quinoaburger	27.5
Quinoa Brioche Bun Basilikumpesto Tomate Rucola Parmesan Pommes frites	
Clubsandwich pure Style	27.5
Pouletbrust San Daniele Rohschinken Ei Hausgemachte Limettenchips	
pure Cheeseburger	29.5
Black Angus Beef Jumi Raclettekäse Brioche Bun Portweinzwiebeln Pommes frites	

Teilen, ergänzen, geniessen

Pro Beilage	6
 Beilagensalat	
 Mediterranes Gemüse	
 Pommes frites	
  Risotto	
  Rosmarinkartoffeln	

Dessert

	Crème Brulée Frische Beeren	9.5
	Lauwarmer Schokoladenkuchen Frische Beeren Vanille Glace	13.5
	Cheesecake Schokoladenerde Joghurt-Heidelbeere Glace	14
	Hausgemachte Zitronen-Tarte Nuss Crumble Fior di Latte Glace	14.5
	Käseauswahl* Vom Affineur Jumi	19.5

*von 17:30 bis 21:30 Uhr erhältlich

Lust auf eine Glace oder einen Coupe?

Bitte verlangen Sie unsere Coupe-Karte. Unsere Servicemitarbeitenden sind Ihnen sehr gerne behilflich.

Notizen | Herkunft

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

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

Von der Weide

Rinds-Brasato	Schweiz	Schwein	Schweiz
Entrecôte	Argentinien	Poulet	Schweiz
Rindsfilet	Argentinien	Ente	Frankreich
Burgerfleisch	Schweiz	San Daniele	Italien
Kalb	Schweiz		

Vom Meer

Garnelen	Vietnam (Bio)	Yellow Fin Tuna	Philippinen
Hummer	Kanada	Pulpo	Marokko
Seezunge	Holland		



Glutenfrei
Vegetarisch
Vegan

Backwaren

Unsere Backwaren werden überwiegend aus Schweizer Getreide aus pestizidfreiem Anbau hergestellt. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Rohstoffe von einheimischen Produzenten.

Für die detaillierte Deklaration geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.



pure Restaurant

c/o Arte Konferenzzentrum AG Riggbachstrasse 10 |
CH-4600 Olten
Tel. 062 286 68 00 | E-Mail info@pure-olten.ch www.pure-olten.ch | facebook.com/pureolten

pure
restaurant, bar & lounge

Hotel Arte

Riggbachstrasse 10 | CH-4600 Olten
Tel. 062 286 69 18 | E-Mail info@pure-olten.ch
www.hotelarte.ch | facebook.com/HotelArteOlten



Hotel Oltnerhof

Hotel Oltnerhof Neuhardstrasse 23 | CH-4600 Olten Tel. 062 296 55 66 | E-Mail info@oltnerhof.ch www.oltnerhof.ch | facebook.com/Hotel-Oltnerhof

