

Pure

GRÜESSECH und herzlich Willkommen im *pure*

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

Das Restaurant pure setzt auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Regionale Produzenten oder Unternehmen werden möglichst von uns berücksichtigt. Nehmen Sie Platz in unserer Lounge, dem Bistro oder auf unserer schönen Terrasse und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Unser Küchenchef und sein Team haben eine Auswahl an mediterranen Gerichten zusammengestellt. Unser Schwerpunkt liegt in Italien, es sollen aber Gerichte rund ums Mittelmeer Berücksichtigung finden. Geniessen Sie ein Glas Wein aus unserem grossen Angebot an Schweizer und Internationalen Trouvaillen von Winzern diverser Richtungen. Ihre Gastgeber im Restaurant sind Ihnen bei der Auswahl sehr gerne behilflich.

Nun wünschen wir Ihnen genüssliche Stunden und freuen uns sehr über Ihr Feedback. En Guete

Vanessa Blum

Restaurantleiterin mit Team

Steffen Runge

Küchenchef mit Team

Herbst

Vorspeise

Salat

Nüssli Salat | Speck | Ei | Croutons | Hausdressing 14.50

Iberico Bellota | Sellerie | schwarze Nuss | Preiselbeeren 22.50

Suppe

Vegetarian

Kürbissuppe | 7 Gewürze | Amaretto 12.50

Fleisch

Rehschnitzel 38.50

Rotkraut | Rosenkohl | Mirza Apfel | Preiselbeer | glasierte Marroni | Spätzli

Hirschpfeffer 32.50

Rotkraut | Rosenkohl | Mirza Apfel | Preiselbeer | glasierte Marroni | Spätzli

Pasta & Risotto

Vegetarian

Steinpilz Triangolini | Sauerrahm | Cipolotti 25.50 | 29.50

Vegetarian

Risotto | Eierschwämmli | Kumquats 19.50 | 24.50

Vegetarisch

Vegetarian

Wild ohne Wild | Vegetarischer Wild Teller 28.50

Dessert

Vermicelles 12.50

Coupe Nesselrode 12.50

Vorspeisen

Pure Blattsalat geröstete Kerne Sprossen Croutons Hausdressing	10.5
Bunter Salat Saisonale gemischte Salate Hausdressing	12.5
Swiss Beef Steak Tatar Brioche	24.5
Ziegenkäse gratiniert Fenchel Orangen	18.5
Tapas Pure Ziegenkäse Wollschweinschinken Salat im Glas Süppchen	17.5

Suppe



Tomatensuppe Basilikum	12.5
---------------------------------	------

Pasta

Spaghettini Olivenöl Peperoncini Kräuter Riesencrevetten	23.5	26.5
Spaghettini Olivenöl Datterini Oliven Cipolotte	18.5	21.5
Spaghettini Basilikum Pesto Pouletstreifen	24.5	

Hauptgänge Fleisch

Cordon Bleu vom Schwein Schinken & Käse Zitronenmayonnaise	33.5
Wiener Schnitzel Preiselbeeren	42.5
Swiss Beefsteak Tatar Brioche	35.5
Rindsfilet Zwiebel Chutney Rotwein Tonkabohnenjus	49.5
Maispoularde Mostarda Karotten	31.5

Hauptgänge Fisch

Crevetten Chili Knoblauch Olivenöl	36.5
Doradenfilet Erbsen Vanille Randen	31.5

Beilagen zur Auswahl

pro Portion CHF 6.00

Gebratenes mediterranes Gemüse
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch
Kleiner Salat
Neue Kartoffeln mit Rosmarin
Risotto
Pommes Frites
Lauwarmer Kartoffelsalat

BURGER & Co

Black Angus Rindsburger Sesam Bun Pommes	28.5
Vegi Quinoa Burger Sesam Bun Pommes	26.5
Clubsandwich Arte Style Pommes	27.5

Dessert

Creme Catalane Lavendel	10.5
Zitrus Panna Cotta Frucht Coulis	9.5
Lauwarmer Schokoladenkuchen Beeren Vanille	12.5
Käseauswahl vom Affineur Jumi	19.5

Lust auf Glace oder Coupe?

Bitte verlangen Sie unsere Coupe Karte. Unsere Servicemitarbeiter 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.

Rind CH

Kalb CH

Schwein CH

Poulet CH

Dorade TR

Crevetten VNM Wild Zucht

Tuna W. Ind. Ozean

pure Restaurant

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

pure
restaurant, bar & lounge

Hotel Arte

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


ARTE ★★★★★

Hotel Oltnerhof

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


HOTEL-OLTNERHOF