

NEW YEAR'S EVE MENU "TO SHARE" – 31.12.2024

APERITIF & MENU À CHF 190

18.00H CHAMPAGNE APERITIF - MP's BISTRO & BAR

Apero-Häppchen unseres Küchenchefs | Champagner | Orangensaft | Mineralwasser
Appetizers from our Chef | champagne | orange juice | mineral water

19.00H DINNER MENU – PURO RESTAURANT

Sauerteig Brot - Eigenrezept aus der Bäckerei Kult - und Dip
Sourdough bread - own recipe by the local bakery Kult - and dip

* * *

Frittierte Otoro Rolle | Flambierter Lachs Nigiri | Black Cod Maki
Deep fried otoro roll | flambéed salmon nigiri | black cod maki

* * *

Hamachi | Miso Karamell | Ponzu | Yuzu Kosho
Hamachi | miso caramel | ponzu | yuzu kosho

Wagyu Tatar | Brioche | Shiso | Imperial Kaviar
Wagyu Tartare | brioche | shiso | imperial caviar

* * *

Chilenischer Seabass | Soja Reduktion | Broccoli
Chilean sea bass | soy reduction | broccoli

Grillierte Jakobsmuschel | Jalapeño Espuma | Chorizo | Koriander
Grilled scallops | jalapeno espuma | chorizo | coriander

* * *

Rinderfilet | Huancaína Crème | Anticucho | Kreolische Salsa
Kartoffel Frischkäse Kräuter Püree | Limettenabrieb

*Fillet of beef | Huancaína | anticucho | Creole salsa
Mashed potatoes with cream cheese and herbs | lime*

* * *

PURO Dessertbuffet
PURO dessert buffet

Sämtliche Gerichte werden zum Teilen in die Tischmitte platziert.
Selbstverständlich nehmen wir jederzeit auf allfällige Unverträglichkeiten und Allergien Rücksicht und bitten Sie, uns diese bei Ihrer Tischreservierung mitzuteilen.

*We place all dishes in the middle of the table for your best sharing experience.
Please inform us about any allergies or intolerances during your table reservation.*