

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

APERITIF & VEGETARIAN MENU À CHF 180

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 Gemüse Rolle | Flambierter Mango Nigiri | Pilz Maki
Deep fried vegetable roll | flambéed mango nigiri | mushroom maki

* * *

Gegrillter Tofu | Miso Karamell | Ponzu | Yuzu Kosho
Grilled Tofu | caramel miso | ponzu | yuzu Kosho

Paprika Tomaten Tatar | Brioche | Shiso | Mazago
Paprika tomato tartare | brioche | shiso | mazago

* * *

Blumenkohl | Jalapeño Espuma | Bubu Arare | Koriander
Cauliflower | jalapeño espuma | bubu arare | coriander

Auberginen | Miso | Shio Kombu Panko | Horensno no Goma | Sesam
Eggplant | miso | shio kombu panko | horensno no goma | sesame seeds

* * *

Gefüllte Kartoffel | Linsen | Feta | Rocoto Crème | Zwiebel Kompott | Koriander
Stuffed potato | lentils | feta | rocoto cream | onion compote | coriander

* * *

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.*