

# PURO



## VALENTINE'S DAY DINNER MENU "TO SHARE" 14<sup>TH</sup> FEBRUARY 2025

### MENU À CHF 130

Futomaki Otoro - Acevichada Crème I Wagyu Nigiri - Kaviar I Temari Mango-Curry

Frittierte Maniok Sticks I Avocado-Joghurt Dip

*Futomaki otoro - acevichada crème I wagyu nigiri - caviar I temari mango-curry*

*Fried manioc sticks I avocado-yogurt dip*

\* \* \*

Okonomiyaki I Krevetten I Wasabi Mayonnaise I Bonitoflocken I Beni Shōga

Chilenischer Seebarsch I Saikyo Miso I Bimi Brokkoli I verbrannte Limette

*Okonomiyaki I shrimps I wasabi mayonnaise I bonito flakes I beni shōga*

*Chilean Sea Bass I saikyo miso I bimi broccoli I burnt limes*

\* \* \*

Dry Age Swiss Limousin Rindsfilet I Crispy Chili Sauce I Süsskartoffel

*Dry age Swiss limousine beef fillet I crispy chilli sauce I sweet potato*

\* \* \*

Guanaja Schokolade I schwarzer Sesam I Kokos

*Guanaja Chocolate I black sesame I coconut*

Himbeer Cremeux I Kalamansi I Zitronengras

*Raspberry cremeux I calamansi I lemongrass*

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.*