

NEW YEAR'S EVE MENU "TO SHARE" – 31.12.2025

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 Lachs Rolle – Ikura
Zander Nigiri - Soja Glaze
Otoro Maki - Imperial Kaviar
*Fried salmon roll - Ikura
Pike perch nigiri - soy glaze
Otoro Maki - imperial caviar*

* * *

Jakobsmuschel Tiradito | Yuzu | Périgord Trüffel Topinambur | Shiitake
Scallop tiradito | yuzu | Périgord truffle | Jerusalem artichoke | shiitake

Wagyu Tataki | Spicy Limetten Sauce | Avocado | Knoblauch Chips
Wagyu tataki | spicy lime sauce | avocado | garlic chips

* * *

Causa Nikkei | Krevetten | Calamaretti | Pulpo | Mieschmuschel | Acevichada
Causa Nikkei | prawns | calamaretti | octopus | mussel | acevichada

Seezunge und Hummer | Kimchi | Wasserspinat | Miso Hummer Bisque
Sole and lobster | kimchi | water spinach | miso lobster bisque

* * *

Kalbs Rib Eye | Ponzu Butter | Yuzu Schwarzwurzel | Malbec Jus
Kartoffel Frischkäse Kräuter Püree | Limettenabrieb
*Veal rib eye | ponzu butter | yuzu | black salsify | malbec jus
Potato cream cheese herb puree | lime zest*

* * *

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.*