

# PUR

DIE REINE WELT DER GEPFLEGTEN GASTFREUNDSCHAFT.



Versuchungen muss man nachgeben -  
wer weiss, ob sie wiederkommen.

  
SEEDAMM  
PLAZA  
KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

Seedammstrasse 3, CH-8808 Pfäffikon SZ, Tel: +41 55 417 17 17, [www.restaurant-pur.ch](http://www.restaurant-pur.ch)

ES IST WINTER. DIE NATUR SCHLÄFT. DIE MENSCHEN RICHTEN SICH HÄUSLICH EIN, NUR WER MUSS, GEHT VOR DIE TÜR. DER OFEN SPENDET WOHLIGE WÄRME. MAN LIEST, SPIELT UND BLEIBT LÄNGER AM TISCH. DER WINTER IST DIE ZEIT DER GERÜCHE IM HAUS. NATÜRLICH KOMMEN SIE AUS DER KÜCHE, ENTSTEIGEN – HERB UND KRÄFTIG – DEN TÖPFEN ODER – SÜSS UND WÜRZIG – DEM OFEN. ES IST AUCH DIE ZEIT, WO DAS HAUS GEFÜLLT IST MIT LIEBEVOLL ANGELEGTE VORRÄTEN: ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND ÄPFEL IM KELLER, EINGEMACHTES UND GETROCKNETES IN DEN SCHRÄNKEN. DIE ERNTE DES JAHRES LIEGT GEBORGEN IM HAUS. DAS IST DER WINTER! IHN EINZUFANGEN UND SEINEN REICHTUM AN GABEN DÜFTEN UND STIMMUNGEN WIEDERZUGEBEN SCHAFFT NUR EIN KOCH, DER AUCH KÜNSTLER IST ODER EIN KÜNSTLER, DER AUCH KOCH IST. EBEN EIN POET AM HERD.

ANTON MOSIMANN

### **Lieber PUR Gast**

---

Unser oberstes Credo lautet: "Sie nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen!"

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie während Ihrem Aufenthalt bei uns im Restaurant PUR gerne Rauchpausen einlegen möchten. So können wir das Auftragen Ihrer feinen Speisen optimal gestalten und Sie einen richtig schönen Abend geniessen.

Herzlichen Dank.

### **Dear PUR guest,**

---

Our highest credo is: "To skillfully spoil you!"

Please let us know, if and when you would like to take a smoke break during your meal.

This will allow us to time the preparation and service of your fine dishes optimally, so that you can enjoy a truly nice and comfortable evening.

Thank you.



**Vegetarisches Menu | Vegetarian menu**

---

CHF

**Vorspeisen PUR**

Eine Auswahl unserer liebsten Vorspeisen warm und kalt serviert

**Appetizers PUR**

A selection of our favorite appetizers, served warm and cold

25.-

**Karotte und Vanille**

Crème | Schaum | Passionsfrucht | Thaibasilikum

**Carrot and Vanilla**

Cream | foam | passion fruit | Thai basil

14.-

**Lasagne**

Getrüffeltes Spinat | Wonton Teig | Belugalinsen | Pochiertes Eigelb

**Lasagna**

Truffled spinach | Wonton dough | Beluga lentils | poached egg yolk

35.-

**Menupreis mit Dessert**

**78.-**

**Menupreis mit Käse**

**86.-**



## Überraschungsmenu | Surprise menu

---

CHF

### **4-Gang Menu Surprise**

#### **4 course surprise menu**

96.-

mit Käse | with cheese

104.-

### **6-Gang Menu Surprise**

(Bitte rechnen Sie genügend Zeit ein, um Ihr 6-Gang Menu zu geniessen)

#### **6 course surprise menu**

(Please take enough time to enjoy your 6-course menu)

119.-

mit Käse | with cheese

127.-

### **4-Gang Menu Vegetarisch**

#### **4 course vegetarian menu**

78.-

mit Käse | with cheese

86.-

min. 2 Personen, letzte Bestellung 21.00

min. 2 persons, last order possible till 21.00

P.S. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch glasweise  
eine Weinbegleitung zum Menu Surprise zusammen.

Lassen Sie sich überraschen...



## Suppen | Soups

---

CHF

### **Karotte & Vanille**

Creme | Schaum | Passionsfrucht | Thaibasilikum | "Sot-l'y laissez"

### **Carrot & vanilla**

Cream | foam | passion fruit | Thai basil | "sot-l'y laissez"

14.-

### **Sauerkraut & Champagner**

Creme | Burehamme | Speckschaum

### **Sauerkraut & Champagne**

Cream | farmer's ham | bacon foam

16.-

### **Krustentiere & milder Chili**

Essenz | Crevette | Jakobsmuschel | Hummer

### **Crustaceans & mild chili**

Essence | shrimp | scallop | lobster

19.-



## Vorspeisen | Starters

---

CHF

### Entenleber | Label Rouge

Wirrwarr | Baumkuchen | Muffin | Praline | Eis | gebraten

### Duck liver | Label Rouge

Muddle | tree cake | muffin | praline | ice cream | sautéed

37.-

### Black Angus

Tatar | Wachtelei-Ravioli | Trüffelspinat

### Black Angus

Tatar | quail egg ravioli | truffle spinach

26.-

### Hummer | Kanada

Pochiert | Gebacken | Saku tuna | Rauchstörmmousse

### Lobster | Canada

Poached | baked | Saku tuna | smoked sturgeon mousse

34.-

### Fragen Sie unseren Service nach der aktuellen Menu-Vorspeise | saisonal | kreativ

Ask our service personnel for the today's special menu-appetizer | seasonal | creative

25.-

### Saisonsalat

Seasonal salad

15.-



---

**Hauptgerichte | Main courses**

CHF

**Steinbutt | Bretagne | Wildfang**

Olivenpanade | Lauchcreme | Hummertortelloni | Tomaten-Speck Coulis

**Turbot | Brittany | wild catch**

Olive crust | leek cream | lobster tortelloni | tomato-bacon "coulis"

54.-

**Scampi | Südafrika**

Grilliert | Thaicurrysauce | Wontons | Basmatireis

**Scampi | South Africa**

Grilled | Thai curry sauce | Wontons | Basmati rice

54.-

Kleine Portion | small portion

38.-

**Kabeljau | Island**

Temperiert | Barolosauce | Risinabohnen-Püree | eingelegtes Gemüse

**Codfish | Iceland**

Slightly warmed | Barolo sauce | Risina bean purée | marinated vegetables

49.-



## Hauptgerichte | Main courses

---

CHF

### Rindsfilet | USA

Gebraten | Périgord Jus | Lauch-Pasta | Sellerie

### Beef tenderloin steak | USA

Sautéed | Périgord jus | leek pasta | celeriac

59.–

### Noir de Bigorre

Glasiert | Mais-Brioche-Galetten | Röstgemüse | Bierjus

### „Noir de Bigorre“ pork

Glazed | flat round corn brioche | roasted vegetables | beer jus

53.–

### PUR Klassiker

Kalbsbacken | Bisonburger | Belugalinsen | geräuchte Gänseleber | US-Filetschinken

### PUR classics

Veal cheeks | Bison burger | Beluga lentils | smoked goose liver | US tenderloin ham

54.–

### Spaghettoni

Rindsfiletwürfel US | gebraten | pikanter Jus | Gemüse

### Spaghettoni

US beef tenderloin cubes | sautéed | spicy jus | vegetables

39.–

Kleine Portion | small portion

29.–



---

**Châteaubriand**

CHF

**Châteaubriand vom US Filet | im Ofen gebraten | drei Etappen**

1 te Rosmarin Kartoffeln | Gemüse | Sauce Béarnaise

2 te Beeftea | Rosmarinsorbet

3 te Belugalinsen | Bisonburger

Ab 2 Personen | Zubereitungszeit 30 Minuten | letzte Bestellung bis 21.30

Preis pro Person

78.-

**Châteaubriand | US beef tenderloin | Oven roasted | three stages**

1st rosemary potatoes | seasonal vegetables | Béarnaise sauce

2nd Beef tea | rosemary sorbet

3rd Beluga lentils | Bison burger

Served for 2 or more persons | preparation time 30 minutes

last order possible till 21.30

Price per person

78.-



---

**Grillierte Gerichte | Fire Tender and Hot**

CHF

**US Rindsfiletsteak | Sauce Béarnaise****US tenderloin steak | Béarnaise sauce**

200 g 59.–

120 g 45.–

**US Ribeye Steak | Jus****US rib eye steak | jus**

300 g 55.–

200 g 39.–

**Kalbsschnitzel | Zitrone | Kräuterbutter****Veal scallop | lemon | herb butter**

2 x 80 g 47.–

**Ambassador Lammchops | pikanter Jus****"Ambassador" lamb chops | spicy jus**

250g 47.–

120g 39.–

**Steinbuttfilets | Sauce Hollandaise****Turbot fillets | Hollandaise Sauce**51.–  
(2 x 80g)**Seezungenfilets | Sauce Hollandaise****Fillets of Dover sole | Hollandaise sauce**

54.–

**Beilagen** Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm,

Dampfkartoffeln, Reis, frische Nudeln, Gemüse, Saisonsalat

**Side dishes** Rosemary potatoes, baked potato with sour cream and chives,

steamed potatoes, rice, fresh noodles, vegetables, salad in season

Eine Beilage | one side dish 6.–

jede weitere Beilage | each additional side dish 3.–









