

PUR

DIE REINE WELT DER GEFFLEGTEN 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

Ihre Speisekarte.

Entspannen Sie sich beim Ausblick auf den Zürichsee, geniessen Sie das Ambiente, welches natürliche Elemente zelebriert: Erde, Feuer, Wasser, Luft. Flanieren Sie durch die Speisekarte wie durch einen Park voller Köstlichkeiten – schnabulieren Sie von den Vorspeisen, zupfen Sie an feinen Hauptgerichten, picken Sie sich frische Spezialitäten heraus. Unsere ehrliche Küche soll höchsten Ansprüchen genügen, Sie sollen sich bei uns rundum wohlfühlen. Lassen Sie sich von uns, den passionierten Gastgebern, beraten. Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne, kulinarische Auszeit im PUR, in der reinen Welt der gepflegten Gastfreundschaft.

Your Menu Card.

Look out over the lake of Zurich, relax and enjoy our ambience which highlights the elements of nature: Earth, fire, water, air. Stroll through the menu as if strolling through a park filled with delicacies. Nibble on the appetizers, pick from the main courses, taste the fresh specialties. Our honest kitchen shall fulfill highest expectations; here with us you should feel comfortable in every way. Let us – your passionate hosts – give you good advice and spoil you. We wish you a wonderful culinary retreat at PUR - in the pure world of living hospitality.

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 vegetarischen Vorspeisen warm und kalt serviert

Appetizers PUR

A selection of our favorite vegetarian appetizers, served warm and cold

25.-

Thaicurrysuppe

Tempuragemüse

Thai curry soup

Tempura vegetables

14.-

Gnocchi

Allerlei | Spargeln | Morcheln | Spinat | Belperknolle

Gnocchi

Potpourri | asparagus | morels | spinach | Belper tuber

35.-

Menupreis mit Dessert

Menu price with dessert

78.-

Menupreis mit Käse und Dessert

Menu price with cheese and dessert

86.-



Überraschungsmenu | Surprise menu

CHF

4-Gang Menu Surprise

4 course surprise menu

98.-

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 und Dessert | with cheese and dessert

86.-

min. 2 Personen, letzte Bestellung 21.00

min. 2 persons, last order possible until 21.00

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

Lassen Sie sich überraschen...



Suppen | Soups

CHF

Morchel und Spargel

Creme | Schaum | Taschenschinken-Wrap

Morel and asparagus

Cream | foam | ham wrap

16.-

Erbsen und Thunfisch

Creme | Tatar

Green peas and tuna fish

Cream | tartar

16.-

Thaicurry und Scampo

Leicht gebunden | Mango | Wakame

Thai curry and scampi

Slightly thickened | mango | wakame

19.-



Vorspeisen | Appetizers

CHF

Entenleber | Label Rouge

Terrine | gebraten | Rhabarber | Brioche

Duck liver | Label Rouge

Terrine | sautéed | rhubarb | brioche

37.–

Black Angus

Tatar | Senfmousse | Bärlauch | gebackenes Wachtelei

Black Angus

Tartar | mustard mousse | wild garlic | baked quail's egg

26.–

Hummer | Kanada

Pochiert | Glasnudelsalat | Shiitake | Avocado

Lobster | Canada

Poached | glass noodle salad | shiitake | avocado

34.–

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

ask our service staff for the today's special menu-appetizer | seasonal | creative

25.–

Saisonsalat

Seasonal salad

15.–



Hauptgerichte | Main courses

CHF

Steinbutt | Bretagne | Wildfang

Bärlauch | Rohschinken-Piadina | Spargelsalat und Spargelschaum

Turbot | Brittany | wild catch

Wild garlic | air dried ham „Piadina“ | asparagus salad and foam

54.-

Scampi | Südafrika

Grilliert | Thaicurrysauce | Wontons | Basmatireis

Scampi | South Africa

Grilled | Thai curry sauce | Wontons | Basmati rice

54.-

Kleine Portion | small portion

38.-

Junger Seeteufel

Gebraten | „Matriciana“-Emulsion | Hummerpasta | zweierlei Fenchel

Young angler fish

Sautéed | „Matriciana“ emulsion | lobster pasta | Fennel served two ways

49.-



Hauptgerichte | Main courses

CHF

Kalbsfilet

Gebraten | Taschenschinken | Spargel | Morcheln | Bohnen

Veal tenderloin

Sautéed | ham | asparagus | morels | beans

57.-

Wales Lamm

Zweierlei | Kräuterjus | Ratatouille | Kartoffelschaum

Welsh lamb

Served two ways | herb gravy | ratatouille | potato foam

49.-

US Filet

Gebraten | Abärot-Raviolo | Spinat | Gemüsesalat | „Tomatenjus“

US tenderloin

Sautéed | „Abärot“ ravioli | spinach | vegetable salad | „tomato jus“

54.-

Spaghettni

Rindsfiletwürfel US | gebraten | pikanter Jus | Gemüse

Spaghettni

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 Morchel | Spinat | Spargel

Ab 2 Personen | Zubereitungszeit 30 Minuten | letzte Bestellung bis 21.00

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 Morels | spinach | asparagus

Served for 2 or more persons | preparation time 30 minutes

last order possible until 21.00

Price per person

78.-



Grillierte Gerichte | Grill menu

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.–

Welsh Lammchops | pikanter Jus

Welsh lamb chops | spicy jus

250g 47.–

120g 39.–

Steinbuttfilets | Sauce Hollandaise

Turbot fillets | Hollandaise Sauce

51.–
(2 x 80g)

Seezungenfilets | Sauce Hollandaise

Dover sole fillet | 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,

boiled potatoes, rice, fresh noodles, vegetables, seasonal salad

Eine Beilage | one side dish 6.–

jede weitere Beilage | each additional side dish 3.–

Alle Preisangaben in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Euro-Berechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Reception.

All prices are indicated in Swiss francs, including value added tax. The actual exchange rate for Euros is the daily rate of our front office.

