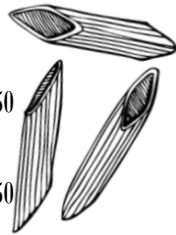


Penne

PENNE CINQUE P 22.50
 Pomodori, Prezzemole, Panna,
 Parmiggiano, Pepe

PENNE AL PESTO 22.50
 Pesto genovese, Cherrytomaten

PENNE BOLOGNESE 23.50
 aus reinem Schweizer Rindfleisch



Around the world

CHILI CON CARNE 23.50
 pikantes, hausgemachtes Chili, mit Schweizer Rindfleisch,
 Chili und Kidneybohnen, serviert mit Reis

THAI RED CURRY 21.50
 pikantes rotes Curry mit Kokosmilch, Limettenblättern,
 und Gemüse, serviert mit Jasminreis
 mit Pouletbruststreifen 24.50

COUSCOUS ROYALE 21.50
 hausgemachter Couscous mit Tomaten, Karotten, Sellerie,
 Zucchini und Kichererbsen
 mit Pouletbruststreifen 24.50

RINDSSPIESS VOM GRILL 20.50
 aus Schweizer Rindfleisch an rassiger Paprikamarinade

Burgers



EL CLASICO 17.50
 aus reinem Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun mit
 Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke,
 an einer luftig leichten Cocktailsauce

QUESO NOSTRA 18.50
 Rindsburger im Brioche-Bun mit Cheddarkäse überbacken

AL CAPONE 19.50
 Rindsburger mit Rucolasalat, Parmesan und
 Parmaschinken an einer leichten Cocktailsauce

EL CHAPO 19.50
 Rindsburger mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln und
 Guacamole, mit Cheddarkäse überbacken

MARADONA 20.50
 Rindsburger mit Rucolasalat und gerösteten Zwiebeln an
 einer Kräuter-Mascarpone-Mayo, mit Gruyère Käse überbacken

MANO NERA 20.50
 Rindsburger im schwarzen Bun, mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln,
 Tomaten, Gewürzgurke und Gruyère-Käse überbacken,
 an einer luftig leichten BBQ-Cocktailsauce

DON ANGUS 23.-
 aus reinem Schweizer Angus-Rindfleisch im Brioche-Bun mit
 Eisbergsalat, gerösteten Zwiebeln, Tomaten und
 Gewürzgurke, an einer luftig leichten Cocktailsauce

BEILAGE NACH WAHL: 6.50

Salat | Tagesgemüse | Spinat | Reis | Sweet Potato Fries | originale Pommes Frites aus Belgien



PURPUR

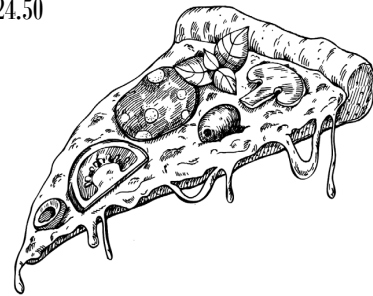
Pizza

Den Teig für unsere Pizzas stellen wir selbst her mit dem Mehl von Caputo aus Napoli. Die pomodori pelati sind vom Spezialisten Mutti aus Parma und als Käse nehmen wir den schmackhaften Mozzarella Fior di Latte aus Napoli.

MARINARA	17.50
MARGHERITA	18.50
PROSCIUTTO	22.-
PROSCIUTTO E FUNGHI	23.50
TONNO	22.50
FUNGHI	22.50
VEGETARIANA	23.50
CALABRESE mit pikantem Salami	22.50

NAPOLI mit Sardellen, Kapern, Origano	20.50
QUATTRO STAGIONI mit Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni	23.50
FIorentINA mit Blattspinat und Gorgonzola	23.50
CREMOSA PICANTE mit pikantem Salami und Mascarpone	24.-
PARMA mit Parmaschinken und Mascarpone	24.50

CALZONE Gefüllte Pizza mit Champignons und Schinken	24.50
BIANCA mit Gorgonzola, Basilikum und Birnen	23.50
PURPUR mit Mascarpone, Cherry-tomaten, Rucola, Parmesansplittern, San Daniele Rohschinken und Trüffelöl	27.50



Bowls

CAESAR'S BOWL junger Lattichsalat mit Parmesansplittern an Caesar's Dressing mit Croûtons mit Pouletbruststreifen	18.50
GREEK BOWL aus frischen sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken,	21.50
AVOCADO-GURKEN-BOWL aus frischen Avocado- und Gurkenwürfeln mit Orangenfilets und gerösteten Mandelsplittern	20.50
AVOCADO-CREVETTEN-BOWL in Olivenöl geschwenkte Black Tiger Riesencrevetten auf frischen Avocadostücken an einer leichten Hausvinaigrette	22.50
	26.50

BOWL AU CHÈVRE CHAUD warmer Ziegenkäse mit Honig mariniert, auf Rucolasalat mit Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen	22.50
QUINOA BOWL mit rotem Quinoa, Gurken, Tomaten, an einer Zitronenvinaigrette mit Pouletbruststreifen mit Riesencrevetten	18.50
	21.50
	26.50
FITNESSTELLER POULET saftige Pouletbrust frisch vom Grill serviert, auf buntem Salatbouquet an einer Hausvinaigrette	22.50
FITNESSTELLER RIESENCREVETTEN frische Black Tiger Riesencrevetten vom Grill, serviert auf buntem Salatbouquet an einer Hausvinaigrette	26.50

über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Herkunft Rindfleisch: Schweiz, Crevetten: Vietnam, Poulet: Schweiz/Brasilien (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)
alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

Postres

TARTE FINE AUX POMMES 12.50
Französische warme Apfeltarte, serviert mit Vanilleglacé

FONDANT AU CHOCOLAT 12.50
lauwarmer Chocokuchen mit flüssigem Chocoherz dazu Vanilleglacé und Rahm

CREPES PURPUR 12.50
luftig-leichte Crêpes, serviert mit Vanilleglacé und Chocolat-Sauce

BANANA-SPLIT 12.50
Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm, warme Chocolat und Banane

COUPE DANMARK 12.50
Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm und warme Chocolat

PURPUR TRAUM 12.50
Vanilleglacé mit warmen Himbeeren

GLACEKUGEL 5.50
mit Rahm, Chocolat oder Vanille



Lunch Getraenke

Sodas

MINERAL MIT /OHNE 3dl	4.50	5dl	6.50
COCA-COLA 3dl	4.50	5dl	6.50
APFELSCHORLE 3dl	4.50	5dl	6.50
GINGER ALE/LEMON 3dl	4.50	5dl	6.50
ICETEA 3dl	4.50	5dl	6.50
COCA-COLA ZERO 330ml			5.50
RIVELLA ROT 3dl			5.50
FEVER TREE 2dl			6.-
Tonic Ginger Beer Cola			
COCOSANA 200ml			7.-
LURISIA LIMONATA 275ml			7.50
Arancia Rossa Chinotto			
RED BULL 250ml			7.-
FENTIMANS ROSE 275ml			7.50
JUS 300ml			5.50
Apfel Cranberry Ananas Orangen Orangen-Passion Tomaten (200ml)			
HAHNENWASSER 3dl			3.50

Bier

PERONI NASTRO AZZURRO	6.-
SAN MIGUEL	7.-
CORONA	8.-
MORETTI RADLER	8.-

Offene Weine

Weiss

EMINA VERDEJO RUEDA DO Spanien	1dl	8.-
CHARDONNAY PIROVANO Veneto IGT Italien	1dl	8.-

Rose

VERBO VENOSA Basilicata Italien	1dl	8.-
IBIZKUS ROSADO Ibiza Spanien	1dl	10.-

Rot

NERO D'AVOLA Sicilia Italien	1dl	8.-
BARRIENTOS-FERNANDEZ Spanien	1dl	9.-
AMARONE SPORA SASSO Valpolicella Italien	1dl	12.-