

## Mezze

**HUMMUS**  
**AVOCADO-DIP**  
**OLIVEN-DIP**  
**AUBERGINENKAVIAR**  
**MUHAMMARA** Peperoni-Nusspaste  
**TABOULE SALAT VEGI**  
**WARMER ZIEGENKÄSE**  
**FALAFEL**  
**TAHINA** Sesam-Paste  
**KIBEH** Griessbällchen mit Vegi-Füllung  
**PAPRIKA-SCHOTEN** mit Frischkäsefüllung

serviert mit Fladenbrot je 9.50

**TABOULE POULET**  
**COUSCOUS VEGI**  
**KÖFTE** Rindshackfleischbällchen  
**POULETSPIESSCHEN**  
**BLACK TIGER CREVETTEN**  
 im Teigmantel  
**AVOCADO GURKEN SALAT**  
**BIRYANI** Vegi Gemüse-Reisgericht  
 serviert mit Fladenbrot je 12.50

**FETAKÄSE**  
**GRÜNE OLIVEN**  
**GETROCKNETE TOMATEN** je 7.50  
**MEZZE KLEIN** 26.-  
 4 verschiedene Mezze  
**MEZZE MITTEL** 39.-  
 6 verschiedene Mezze  
**MEZZE GROSS** 59.-

## Freshsalads

**RUCOLA** 18.50  
 mit Cherrytomaten und Parmesansplittern,  
 an Balsamicovinaigrette  
**CAESAR'S SALAD** 21.50  
 junger Lattichsalat mit Parmesansplittern an Caesar's  
 Dressing mit Croûtons  
 mit Pouletbruststreifen 24.50  
 mit Black Tiger Riesencrevetten 27.50  
**GRIECHISCHER SALAT** 21.50  
 aus frischen sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken,  
 Zwiebeln, Fetakäse und griechischen Oliven  
**TABOULE** 21.50  
 mit Couscous, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und frischer  
 Minze, an einer Zitronenvinaigrette  
 au poulet 24.50  
 aux crevettes 27.50  
**SALADE AU CHÈVRE CHAUD** 22.50  
 warmer Ziegenkäse mit Honig mariniert, auf Rucolasalat  
 mit Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen

**TAGLIATA DI MANZO** 44.50  
 geschnittenes Entrecôte (Argentinien) auf Rucolasalat mit  
 Parmesansplittern, an einer leichten Balsamico Vinaigrette  
**AVOCADO-GURKEN** 22.50  
 aus frischen Avocado- und Gurkenwürfeln mit Orangenfilets  
 und gerösteten Mandelsplittern  
**AVOCADO-CREVETTEN** 27.50  
 in Olivenöl geschwenkte Black Tiger Riesencrevetten auf  
 frischen Avocadostücken an einer leichten Hausvinaigrette  
**FITNESSTELLER POULET** 24.50  
 saftige Pouletbrust frisch vom Grill serviert auf buntem  
 Salatbouquet an einer Hausvinaigrette  
**FITNESSTELLER RIESENCREVETTEN** 27.50  
 frische Black Tiger Crevetten vom Grill serviert auf buntem  
 Salatbouquet an einer Hausvinaigrette



## Starters



**KUERBISSUPPE** 12.50  
frische hausgemachte Kürbissuppe

**BRUSCHETTE** 12.50  
geröstetes Spezialbrot mit Tomaten,  
Basilikum, Zwiebeln und Olivenöl

**NACHOS** 12.50  
Tortillachips mit Guacamole und  
Sweet-Chili-Sauce

Tortillachips mit Salsa mexicana 19.50  
und Cheddarkäse überbacken

Tortillachips mit Chili con Carne 21.50  
und Cheddarkäse überbacken  
Guacamole extra 1.50

**PURPUR-PLÄTTLI** 32.50  
mit Prosciutto San Daniele, Salami  
Piccanti, Trockenfleisch,  
Käse (Gruyère, Manchego, Bergkäse)  
und Nüssen

## Burgers

**RINDBURGER** 23.50  
aus reinem Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun mit  
Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke,  
an einer luftig leichten Cocktailsauce

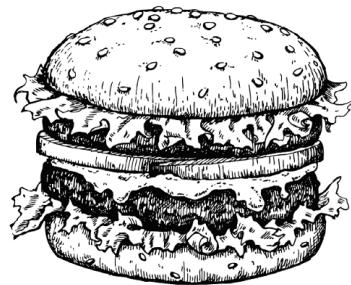
**CHEESEBURGER** 24.50  
Rindsburger im Brioche-Bun mit Cheddarkäse überbacken

**PARMABURGER** 25.50  
Rindsburger im Brioche-Bun mit Rucolasalat, Parmesan und  
Parmaschinken an einer leichten Cocktailsauce

**ALPINEBURGER** 26.50  
Rindsburger mit Rucolasalat und gerösteten Zwiebeln an  
einer Kräuter-Mascarpone-Mayo, mit Gruyère Käse überbacken

**DELUXE ANGUS BURGER** 28.—  
aus reinem Schweizer Angus-Rindfleisch im Brioche-Bun mit  
Eisbergsalat, gerösteten Zwiebeln, Tomaten und  
Gewürzgurke, an einer luftig leichten Cocktailsauce

**BELEG NACH WAHL:** 6.50  
Salat | Tagesgemüse | Spinat | Reis | Sweet Potato Fries  
originale Pommes Frites aus Belgien





PURPUR

## Around the world

---

### CHILI CON CARNE

24.50

pikantes, hausgemachtes Chili, mit Schweizer Rindfleisch, Chili und Kidneybohnen, serviert mit Reis

### THAI RED CURRY

pikantes rotes Curry mit Kokosmilch und Limettenblättern, serviert mit Jasminreis mit Gemüse

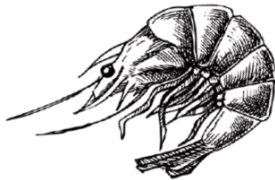
25.50

mit Pouletbruststreifen

28.50

mit Black Tiger Riesencrevetten

31.50



### GEMÜSE-PAELLA

25.50

Safranreis mit Karotten, Zucchini, Peperoni,

Champignons und Blumenkohl

mit Pouletbruststreifen

28.50

mit Black Tiger Riesencrevetten

31.50

### COUSCOUS ROYALE

25.50

hausgemachter Couscous mit Tomaten, Karotten, Sellerie,

Zucchini und Kichererbsen

mit Pouletbruststreifen

28.50

mit Black Tiger Riesencrevetten

31.50

### ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS

38.—

feinstes Rindfleisch aus Argentinien an Sauce Café de Paris

### BEILAGE NACH WAHL:

6.50

Salat | Tagesgemüse | Spinat | Reis | Sweet Potato Fries

originale Pommes Frites aus Belgien

## Postres

---

### FONDANT AU CHOCOLAT

12.50

lauwarmer Chocokuchen mit flüssigem Chochoherz dazu Vanilleglacé und Rahm

### COUPE DANMARK

12.50

Vanilleglacé, Mandelsplitter,

Rahm und warme Chocolat

### CREPES PURPUR

12.50

luftig-leichte Crêpes, serviert mit Vanilleglacé und Chocolat-Sauce

### PURPUR TRAUM

12.50

Vanilleglacé mit warmen Himbeeren

### GLACEKUGEL

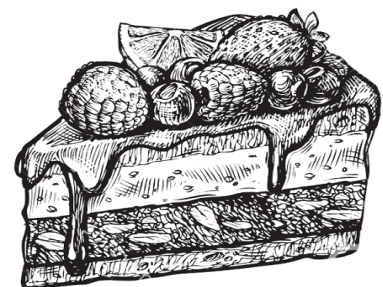
5.50

mit Rahm, Chocolat oder Vanille

### BANANA-SPLIT

12.50

Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm, warme Chocolat und Banane



## Offene Weine

---

weiss	<b>Pinot Grigio Pirovano</b> Veneto IGT	Italien	2015	8.-
	<b>Chardonnay Pirovano</b> Veneto IGT	Italien	2015	8.-
rose	<b>Verbo Venosa</b> Basilicata	Italien	2015	8.-
	<b>Ibizkus Rosado</b> Ibiza	Spanien	2015	10.-
rot	<b>Nero d'Avola Pirovano</b> Puglia IGT	Italien	2014	8.-
	<b>Mo Monastrell 13 Salinas</b> Alicante	Spanien	2013	9.-
	<b>Amarone Sopra Sasso</b> Valpolicella DOC	Italien	2013	12.-

## Flaschenweine

---

weiss	<b>Pinot Grigio Pirovano</b> Veneto IGT	Italien	2015	55.-
	<b>Chardonnay Pirovano</b> Veneto IGT	Italien	2015	55.-
rose	<b>Verbo Venosa</b> Basilicata	Italien	2015	55.-
	<b>Ibizkus Rosado</b> Ibiza	Spanien	2015	64.-
rot	<b>Nero d'Avola Pirovano</b> Puglia IGT	Italien	2014	58.-
	<b>Mo Monastrell 13 Salinas</b> Alicante	Spanien	2013	63.-
	<b>Primitivo Papale Oro</b> Manduria/Puglia DOP	Italien	2013	69.-
	<b>Amarone Sopra Sasso</b> Valpolicella DOC	Italien	2013	82.-
	<b>Numantria</b> Tinto de Toro Castilla Leon DOC	Spanien	2010	98.-

## Champagner & Prosecco

---

<b>Prosecco Mastio della Loggia DOC</b>	75cl	80.-
<b>Prosecco Col Mesian DOC Magnum</b>	150cl	160.-
<b>Champagne d'Armanville Brut</b>	75cl	120.-
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b>	75cl	160.-
<b>Möet+Chandon Nectar Impérial</b>	75cl	160.-
<b>Möet+Chandon Ice Impérial</b>	75cl	170.-
<b>Möet+Chandon NIR Nectar Impérial Rosé</b>	75cl	180.-
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut Magnum</b>	150cl	320.-
<b>Chandon Nectar Impérial Magnum</b>	150cl	320.-

