

Mezze

HUMMUS
AVOCADODIP
OLIVEN-DIP
AUBERGINENDIP
AUBERGINENKAVIAR
MUHAMMARA Peperoni-Nusspaste
TABOULE SALAT VEGI
WARMER ZIEGENKÄSE
FALAFEL
KIBBEH Griessbällchen mit Vegi-Füllung
PAPRIKA-SCHOTEN mit Frischkäsefüllung

serviert mit Fladenbrot je 9.50

Fladenbrot Supplement je 3.50

TABOULE POULET
COUSCOUS VEGI
KÖFTE Rindshackfleischbällchen
POULETSPIESSCHEN
AVOCADO GURKEN SALAT

serviert mit Fladenbrot je 12.50

SCHARFE CREVETTEN
TABOULE AUX CREVETTES
AVOCADO CREVETTEN SALAT
COUSCOUS POULET

serviert mit Fladenbrot je 15.50

FETAKÄSE
GRÜNE OLIVEN
GETROCKNETE TOMATEN

je 7.50

Mezze surprise

Tagesvariationen an vegetarischen Mezze

MEZZE KLEIN 26.-
 4 verschiedene Mezze

MEZZE MITTEL 39.-
 6 verschiedene Mezze

MEZZE GROSS 59.-
 8 verschiedene Mezze

Starters



GAZPACHO ANDALUZ 12.50
 kalte, spanische Gemüsesuppe aus Tomaten, Peperoni, Croûtons, separat dazu Zwiebeln, hausgemachte Croûtons und Gurken

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

MEATBALLS 24.50
 Hackbällchen aus reinem Schweizer Rindfleisch, an hausgemachter rassisger

APÉROTELLER 16.50
 Grüne Oliven, Fetakäse und sonnengetrocknete, marinierte Tomaten

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

NACHOS 12.50
 Tortillachips mit Guacamole und Sweet-Chili-Sauce

NACHOS CON QUESO 19.50
 Tortillachips mit Salsa mexicana und Cheddarkäse überbacken

NACHOS CHILI CON CARNE 21.50
 Tortillachips mit Chili con Carne (100% Rind) und Cheddarkäse überbacken

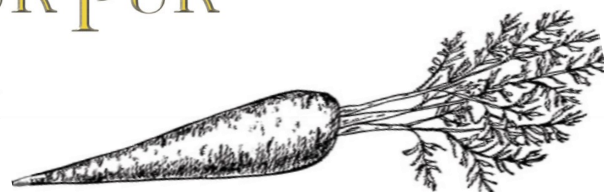
Bowls

RUCOLA BOWL 18.50
mit Cherrytomaten und Parmesansplittern,
an Balsamicovinaigrette

CAESAR'S BOWL 21.50
junger Lattichsalat mit Parmesansplittern an Caesar's
Dressing mit Croûtons
mit Pouletbruststreifen 24.50
mit Black Tiger Riesencrevetten 27.50

GREEK BOWL 21.50
aus frischen sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken,
Zwiebeln, Fetakäse und griechischen Oliven

TABOULE BOWL 21.50
mit Couscous, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und frischer
Minze, an einer Zitronenvinaigrette
au poulet 24.50



BOWL AU CHÈVRE CHAUD 22.50
warmer Ziegenkäse mit Honig mariniert, auf Rucolasalat
mit Tomatenwürfeln und gerösteten Pinienkernen

AVOCADO-GURKEN-BOWL 22.50
aus frischen Avocado- und Gurkenwürfeln mit Orangenfilets
und gerösteten Mandelsplittern

AVOCADO-CREVETTES-BOWL 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 RIESENCREVETTES 27.50
frische Black Tiger Crevetten vom Grill serviert auf buntem
Salatbouquet an einer Hausvinaigrette

Burgers

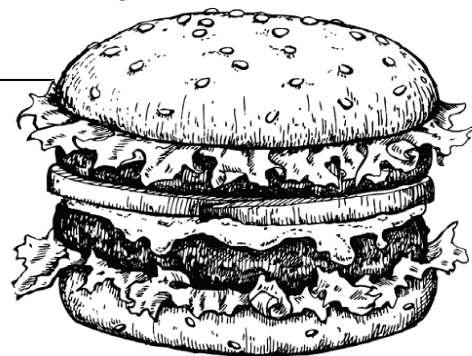
EL CLASICO 23.50
aus reinem Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun mit
Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurke,
an einer luftig leichten Cocktailsauce

QUESO NOSTRA 24.50
Rindsburger im Brioche-Bun mit Cheddarkäse überbacken

AL CAPONE 25.50
Rindsburger im Brioche-Bun mit Tomaten, Rucolasalat, Parmesan
und Parmaschinken an einer leichten Cocktailsauce

EL CHAPO 25.50
Rindsburger mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln und Guacamole,
mit Cheddar Käse überbacken

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



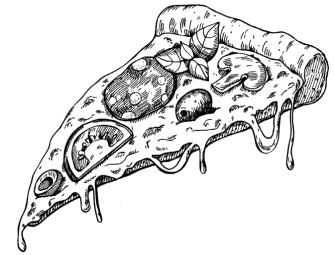
MANO NERA 26.50
Rindsburger im schwarzen Bun, mit Eisbergsalat, roten Zwiebeln,
Tomaten, Gewürzgurke und Gruyère-Käse überbacken,
an einer luftig leichten BBQ-Cocktailsauce

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

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

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, Cherrytomaten, Rucola, Parmesansplittern, San Daniele Rohschinken und Trüffelöl	27.50

Create your own pizza

Base MARINARA	17.50
Base MARGHERITA	18.50

Oliven	
Zwiebeln	
Knoblauch	
Kapern	
Getrocknete Tomaten	
Ananas	
Birnen	
Trüffelöl	
	je 2.50

Gorgonzola	
Mascarpone	
Parmiggiano	
Rucola	
Cherrytomaten	
Champignons	
Peperoni	
Spinat	
Auberginen	
Artischocken	
	je 3.50

Salami Piccante	
Schinken	
Sardellen	
Thunfisch	
	je 4.50
San Daniele Rohschinken	6.50
Pouletbruststreifen	7.50
Chili Con Carne	8.50
(Rindshackfleisch, Mais, Kidneybohnen)	
Black Tiger Riesencrevetten	9.50



PURPUR

Around the world

CHILI CON CARNE

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

24.50

THAI RED CURRY

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

25.50

28.50

31.50

COUSCOUS ROYALE

hausgemachter Couscous mit Tomaten, Karotten, Sellerie, Zucchini und Kichererbsen mit Pouletbruststreifen mit Black Tiger Riesencrevetten

25.50

28.50

31.50



PENNE CINQUE P

Pomodori, Prezzemole, Panna, Parmiggiano, Pepe

23.50

PENNE AL PESTO

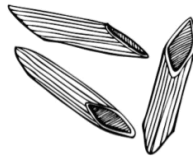
Pesto genovese, Cherrytomaten

23.50

PENNE BOLOGNESE

aus reinem Schweizer Rindfleisch

25.50



RINDSSPIESS VOM GRILL

aus Schweizer Rindfleisch an rassiger Paprikamarinade

24.50

BEILAGE NACH WAHL:

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

6.50

Postres

TARTE FINE AUX POMMES

Französische warme Apfeltarte, serviert mit Vanilleglacé

12.50

FONDANT AU CHOCOLAT

lauwarmer Chocokuchen mit flüssigem Chocoherz dazu Vanilleglacé und Rahm

12.50

CREPES PURPUR

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

12.50

BANANA-SPLIT

Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm, warme Chocolat und Banane

12.50

COUPE DANMARK

Vanilleglacé, Mandelsplitter, Rahm und warme Chocolat

12.50

PURPUR TRAUM

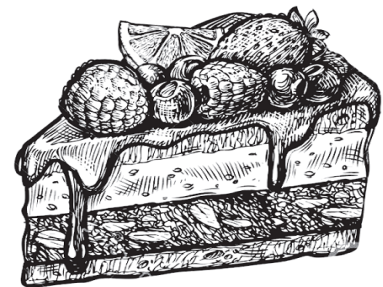
Vanilleglacé mit warmen Himbeeren

12.50

GLACEKUGEL

mit Rahm, Chocolat oder Vanille

5.50



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.

Offene Weine

weiss	Pinot Grigio Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	8.-
	Chardonnay Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	8.-
rose	Verbo Venosa Basilicata	Italien	2016	8.-
	Ibizkus Rosado Ibiza	Spanien	2016	10.-
rot	Nero d'Avola Pirovano Puglia IGT	Italien	2016	8.-
	Mo Monastrell 13 Salinas Alicante	Spanien	2014	9.-
	Amarone Sopra Sasso Valpolicella DOC	Italien	2013	12.-

Flaschenweine

weiss	Pinot Grigio Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	55.-
	Chardonnay Pirovano Veneto IGT	Italien	2016	55.-
	Torrontés Terrazas de los Andes	Argentinien	2016	64.-
rose	Verbo Venosa Basilicata	Italien	2016	55.-
	Ibizkus Rosado Ibiza	Spanien	2016	64.-
rot	Nero d'Avola Pirovano Puglia IGT	Italien	2016	58.-
	Mo Monastrell 13 Salinas Alicante	Spanien	2014	63.-
	Primitivo Papale Oro Manduria/Puglia DOP	Italien	2014	69.-
	Amarone Sopra Sasso Valpolicella DOC	Italien	2013	82.-
	Numanthia Toro DO	Spanien	2010	98.-

Champagner & Prosecco

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

