

Liebe Genussliebhaber/innen

Schön, dass Sie sich für unser pur.lokal interessieren. Diese Eventoase ermöglicht uns, gemeinsam mit Ihnen eine unvergessliche und individuell angepasste Feier zu gestalten. Wir freuen uns darauf Ihnen unsere Räumlichkeiten zu zeigen. So ein Anlass wirft viele Fragen auf, wir sind dafür da, Ihnen diese zu beantworten.

Individuell wie Sie

Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Traueressen.... Jeder Anlass hat seinen ganz eigenen Ursprung und seine eigene Geschichte. Es ist uns ein grosses Anliegen dem gerecht zu werden, deshalb haben wir keine Menüs ab der Stange, sondern lieber ein offenes Ohr und unsere Erfahrung die wir gerne mit Ihnen teilen. Wir sind gespannt auf Ihre Geschichte und ein erstes Zusammensitzen.

Für die Preisgestaltung ist die Anzahl Personen ausschlaggebend und die Form (Serviert oder Buffet).

Produkte

Wir kaufen wenn immer möglich, bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein.

Wir verlangen von unseren Partnern die beste Qualität.

Zubereitung

Was bei uns aus der Küche kommt, wurde auch selber hergestellt und darauf sind wir stolz.

Trinken und Essen

Sie bestimmen, was bei uns in der Bar steht für Ihren Anlass. Unser Weinpartner ist die Cottinelli Weine AG Malans. Unsere Bankett-Weinkarte ist das Resultat einer einmaligen Partnerschaft mit überzeugenden Argumenten. Überzeugen Sie Sich.

Wir gestalten Ihren Apéro, Apéro Riche, das servierte Menü oder ein Buffet jeder Art aus purer Leidenschaft. Sollte es jedoch ein Wunsch sein, dass Sie selber ans Werk gehen wollen, ist das natürlich auch möglich: Open Kitchen – Kochkurse – Kochduelle sind nur ein paar Ideen. Platz ist genug da.

Für manche Gelegenheiten braucht es eine spezielle Torte, ein traditionelles Gericht oder einen Selbstgebrannten. Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorlieben und wir finden einen Weg.

Lokalgestaltung

So wie der Pavillon und der Saal gestellt sind, so können wir eine optimale Auslastung garantieren. Sie stellen sich das anders vor? Dann stellen wir mit Ihnen um! Gerne kreieren wir für Sie eine passende Dekoration je nach Offerte oder Sie bringen diese selber mit. Der fix installierte Beamer sowie die Grossleinwand und die Musikanlage stehen Ihnen zur freien Verfügung. Bands und DJ's sollten sich vorher mit uns in Verbindung setzen um Einzelheiten vorab zu klären. Wir können gerne auch ein Mikrofon oder ein Headset organisieren.

Dienstleistungen

Für spezielle Gelegenheiten, haben wir die Möglichkeit eine Sperrstundenverlängerung einzugeben (bis 03.00 Uhr - CHF 100.00).

pur.lokal

ECHTES AMBIENTE

Fingerfood kalt und warm

Feines zum Knabbern | pro Portion

Blätterteiggebäck mit verschiedenen feinen Aromen	4
Würzige hausgebrannte Nüsse (Haselnüsse – Cashewnüsse – Mandeln)	4
Mix von Blätterteiggebäck und Nüssen	5
Marinierte Oliven (Chili – Kräuter – Limonen/Knoblauch)	6
Tapenade – Olivenöl – Kräuterbutter – Foccaciabrot	7

Knusprige Focaccia

Rucolapesto und Gorgozola überbacken	3
Jakobsmuscheln und Zitronenfrischkäse	5
Barbecue Entenbrust mit roter Zwiebelkonfitüre	4

Minisalate im Glas

Husarensalat mit Schinkenröllchen und Ei	3
Zuchetti- Mangosalat mit geräucherte Entebrust	4
Avocado und Tomatensalat mit Crevetten	4

Salzige Tartelettes

mit Gerstensalat und Bündnerfleisch	4
mit Roquefort und Paprikapesto	3.5
mit Thunfischcreme und Kapern	3.5

Luftige Windbeutel

gefüllt mit Frischkäsemousse und Kräutern	3
gefüllt mit Rauchlachsmousse	3.5
gefüllt mit Bresaola	3

Spiessli zum Anfassen

Spiessli mit Lammfilet und Tzatzikidip	4
Spiessli mit Parmaschinken und Melone	4
Spiessli mit Cherrytomaten und Buffalomozzarella	3.5
Spiessli mit Trockenaprikosen in Speckmantel	3.5
Satéspiessli mit Satésauce	3.5
Jakobsmuschel mit Parmaschinken	5
Rindsfilet mit Sesam und Soja	6
Grillkäse und Kirschtomaten	3
Crevetten mit Zitronen und Chili	4.5

Wraps

mit Rauchschenken, Salat und Senfmayonnaise	3.5
mit Ziegenkäse, Paprika und Pfefferminz	3.5
mit Roastbeef und Meerrettichmayonnaise	4
mit geräucherter Pouletbrust und Currymayonnaise	3.5
mit Feta, Gurken, Paprika und Oliventapenade	3.5

Minisandwiches

Vitello Tonato	4
geräucherter Trutenbrust und Kerbelmayonaisse	3.5
Mascarponecreme und Trockentomatentapenade	3.5
Guacamole und Parmaschinken	4

Trinksülli

Jans Tomatencremesuppe	3
Kürbiscremesuppe mit Curryrahm	3
Bündner Gerstensuppe	3.5

Blätterteig Gebäck

Hausgemachte Schinkengipfeli 2.5

Hausgemachte Käseküechli 2.5

Quiches

Quiche Lorraine, mit Speck, Käse und Rahm 3

Quiche Florentina, mit Spinat, Käse und Rahm 3

Quiche Grischun, mit Eierschwämmli, Steinpilz und Rahm 3.5

Crostini und Bruschette

Tomaten, Basilikum und Olivenöl 2.5

Waldpilze, Thymian und Roquefort 3

Schmorfleisch, Oliventapenade und Parmesanpesto 3.5

Burger im Minibrötli

Klassischer Hamburger, fein garniert 4

Beefburger, fein garniert 4.5

Crevettenburger mit Chili, Käse und Speck 5

Chicken Wings

Thai Wings, Sweet Chili Dip 3.5

India Wings, Mango- Pfefferminz, Kokos Dip 3.5

Churer Wings, Alpkäse- Alpkräuter dip 3.5

Salate

Grüner Salat Französische Italienische Salatsauce	8
Gemischter Salat Französische Italienische Salatsauce	9
Cesars Salat Lattich Toast Knusperring Speck Parmesan	11
Salat Jan Speck Pouletbruststreifen Champignons	12
Tomaten Mozzarella Salat Basilikumöl Balsamicoreduktion Extra Vergine	12
Friseesalat Champignons Speckwürfeli Kräuterdressing Pinienkernen	10

Kalte Vorspeisen

Turm aus Parmaschinken Buffalomozzarella Majorandressing marinierte Tomaten	16
Rauchlachstartar & Lachsmousse Blatterteigstengel Meerrettichespuma Kabissalat	16
Vitello Tonato Kalbsroastbeef Thunfisch Mayonnaise Kapern	15
Black Angus Carpaccio Rucola Parmesan Olivenöl-Zitronenvinaigrette	16
Paprika-Frischkäse Terrine Pfefferdressing Tessiner Frischkäse Knuspermantel	14
Knuspriges Kartoffeldurcheinander Zitronenfrischkäse Bresaola oder BBQ Lachs Kräutersalat	15

Suppen

Jans Tomatencremesuppe Strauchtomaten Basilikumrahm	9
Khurer Rieslingsuppe Rauchspeckspiessli Kartoffelknusperli	10
Brunnenkresseschaumsuppe Creme Fraiche Currycroutons	9
Rindsbouillon Portweininfusion Gartenkräutern	9
Zitronengrascremesuppe Kokosschaum Poulet Klösschen	10
Paprikacappucino Minicapun Pernot-Milchschaum	10

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten Knuspriger Kartoffelspaghetti Aioli Thai Spargelbund	14
Lammrückenfilet Blätterteigkissen Waldpilze Beurre Rouge	16
Hausgemachte Teigwaren oder Gnocchi Cannelloni Ravioli Lasagne Gefüllt nach Ihrem Gusto	ab 12
Jakobsmuscheln Lauch im Brickteig Champagnersauce	16
Clubsandwich Rosmarinfocaccia geräucherte Pouletbrust Wachtel Spiegelei	15

Vegetarische Gerichte

Spinat Lasagne	24
Beurre Blanc Sauce Gorgonzola Aromatomaten	
Parmesankroketten	25
Peperonata Chilirisotto Schnittlauchschaum	
Indisches Gemüsecurry	23
Basmatireis Papadum Yoghurtespuma	
Zucchini in Pienenkern-Kruste	24
Sautierte Steinpilze Feta Pesto	
Kartoffel-Kräuterwaffeln	25
Quark Dip sautiertes Gemüse Austernseitlinge	

BBQ serviert

mit Buchenholz aus unserem Oklahoma Joe

Schweins Nierstück	Schweiz	26
Kalbs Ribeye	Schweiz	36
Ente	Barbarie Frankreich	34
Côte de Boeuf	Schrofenhof Thurgau	38
Öra King Lachs	Neuseeland	34
Saibling	Schweiz Europa	31

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

mit Holzkohle vom Green Egg

Pouletbrust	Schweiz	26
Entebrust	Barbarie Frankreich	32
Schweinsfilet	Schweiz	34
Entrecôte	Schweiz Irland	35
Rindsfilet	Schweiz Irland	44
Lamm Nierstück	Schweiz Irland	30
Kalbssteak	Schweiz	44
Kalbsfilet	Schweiz	48

Braten, Roastbeef & Co

Schweinsbraten	Schweiz	26
Truthahnbraten	Schweiz DE	25
Rindsschmorbraten	Schweiz	28
Kalbsschmorbraten	Schweiz	32
Rindsroastbeef	Schweiz	32

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Saucen & Butter nach Wahl

Hollandaise	Kräuterbutter
Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)	Stroganov Sauce
Pfeffersauce	Chili Jus
Merlot- Thymiansauce	Rosmarin Jus

Beilagen nach Wahl 2

Kartoffelgratin	Risotto nach Gusto
Flämische Pommes Frites	Tagliatelle
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Basmatireis
Kartoffelpüree	Polenta Gratin

BBQ Buffet

Wer ein BBQ mit uns erlebt hat, weiss was ein gutes BBQ ist! Green Eggs und Oklahoma Joe stehen bei uns Tag und Nacht im vollen Einsatz. Dank der hauskreierten Gewürzmischungen und der Holzkohle bieten wir einen unvergleichlichen Geschmack. Hier sind nur ein paar Ideen.
Möglich ab 30 Personen und CHF 30 | Person

Salatbar

Tomaten-Mozzarella Salat | Rüebli-Mangosalat | Randen-Birnensalat | Kartoffelsalat | grün | gemischt
| French | Italian | frisches Brot

Von Land und Berg

Rindspastrami | Black Angus Roastbeef | Swiss Prime Poulet | Pulled Pork |
Alplamm | Ganzes Spanferkel | Waadtländer Würstli

Aus dem Wasser

Loup de mer | Black Tiger Burger | Schottischer Rauchlachs | Buttermakrele | Schwertfischsteaks |
Hummer | Langusten

Aus dem Garten

Gefüllte Riesenchampignons | BBQ Räuchertofu | Mediterrane Gemüsepfanne | gefüllte Zucchini
Folienkartoffeln

Dazu

Flämische Frites | Kartoffelgratin | Proseccorisotto | Serviettenknödel

Saucen und mehr

Sourcreme | Kräuterquark | Gewürzbutter | Bernaise | Jus | Chimichurri | Pesto

pur.lokal

ECHTES AMBIENTE

Sweets

Coupes

Dänemark Vanilleglace Schoggisauce Rahm	9
Hot Berry Heissi Beera Vanilleglace Rahm	9
Klein-Waldegg Frische Früchte Zitronen & Himbeersorbet Rahm	11
Wiener Eiscake, gerührt Vanilleglace frischer Espresso Rahm	9
Swiss Schoggi Baumnuss & Vanilleglace Schoggisauce Rahm	11

Hausgemachte Desserts

Tiramisu Vanilleglace – Rahm	10
Toblerone Mousse Hell & Dunkel Schoggi Schoggisauce	12
Frische Waffeln Saisonales Früchtekompott Vanilleglace Rahm	12
Gefüllten Windbeutel Karamellglace Vanillesauce Toblerone	12
Karamellköpfl Vanilleglace Rahm	9
Apfeltartatin Vanilleglace Caramellsauce Rahm	10
Ananasgratin Pina Colada Mandelkruste Pistazienglace Rahm	12
Panna Cotta Waldbeercoulis – Himbeersorbet – Creme Patissier	12
Buffet Auswahl im Miniformat	ab 9 pro Person