

VORSPEISEN

Blattsalat mit Feigen und Nüssen
CHF 12.50

Tagessuppe
CHF 9.-

VEGETARISCH UND VEGAN

Risotto mit Lauch und Kastanien
CHF 17.- / CHF 32.50 gross

**Gebackener Butternusskürbis
gefüllt mit Buchweizensalat
und Röstzwiebeln**
CHF 23.50

**Geschmorte Rotweinzwiebeln
und geschwärzte Rüebl
mit Amaranth-Superfood-Salat
und Permagemüse**
CHF 23.50

DESSERT

**Zwetschgen-Pfannkuchen
mit warmer Vanillesauce**
CHF 15.-

**Vegane Schoggischnitte
mit frischem Beerenkompott**
CHF 12.-

**Lupinenkaffee-Pannacotta
mit Fruchtmark**
CHF 9.-

**Schweizer Rohmilchkäse
mit Chutney und Fruchtebrot**
CHF 15.50

Kugel Glacé
CHF 3.-

FISCH

**Schweizer Regenbogenforelle
aus dem Ofen**
CHF 1.30 pro 10 Gramm

Egliknusperli mit Hausmayonnaise
CHF 33.-

**«Zur Au» Muscheltöpfchen
mit Knobli-Brot**
CHF 18.- / CHF 38.- gross

FLEISCH

**Tatar vom Schweizer Angusrind
mit Eigelb und Knobli-Ciabatta**
CHF 21.- / CHF 43.- gross

**Spezialitätenwurst von dasPure
mit Jus und Senf**
CHF 26.-

**«St.Louis ribs» vom Schwein
mit hausgemachter BBQ-Sauce**
CHF 28.-

Petit Tender Steak vom Rind
CHF 39.50

BEILAGEN

Pommes allumettes

Weissweinrisotto

Gemüse

Amaranth-Superfood-Salat

**eine Beilage bei Fisch
und Fleisch-Hauptgang inklusive**

jede weitere Beilage
CHF 6.50

STARTERS

**mixed garden greens
with figs and nuts**
CHF 12.50

daily soup
CHF 9.-

VEGETARIAN AND VEGAN

risotto with leek and chestnuts
CHF 17.- / CHF 32.50 main

**ovenroast butternut pumpkin
stuffed with buckwheat salad
and roast onions**
CHF 23.50

**red wine onions and roast carrots
with amaranth-superfood-salad
and permaculture greens**
CHF 23.50

DESSERT

**swiss plum pancake
with warm vanilla sauce**
CHF 15.-

**vegan chocolate cake
with fresh berry compote**
CHF 12.-

**lupin coffee pannacotta
with fruit coulis**
CHF 9.-

**swiss raw milk cheese
with chutney and fruit bread**
CHF 15.50

scoop of ice cream
CHF 3.-

FISH

swiss rainbow trout from the oven
CHF 1.30 per 10 grams

**beer battered perch filets
with our house mayonnaise**
CHF 33.-

**«zur au» mussels hotpot
with garlic bread**
CHF 18.- / CHF 38.- main

MEAT

**steak tartare of swiss angus beef
with eggolk and garlic bread**
CHF 21.- / CHF 43.- main

**speciality sausage by dasPure
with gravy and mustard**
CHF 26.-

**«st.louis ribs» of pork
with homemade bbq sauce**
CHF 28.-

petit tender steak of local beef
CHF 39.50

SIDES

pommes allumettes (french fries)

white wine risotto

vegetables

amaranth-superfood-salad

**one side is included with fish
and meat main courses**

each additional side is charged
CHF 6.50