

### SALAT | SUPPE | SNACKS

**Blattsalat mit Kardy und Rande**  
CHF 12.50

**mediterrane vegane Bruschetta**  
CHF 10.50

**„Zur Au“ Mehlwürmer**  
CHF 6.-

**Tagessuppe**  
CHF 9.50

### FISCH

**Ike jime Bio Forelle aus Bachs**  
CHF 1.30 pro 10g  
(„ike jime“ ist eine sehr schonende, japanische Tötungsmethode, welche höchste Qualität garantiert)

**Zürichsee-Trüsche mit dem Leberli**  
CHF 2.- pro 10g  
(Im Winter schwillt die Trüschchenleber sehr stark an, und wird wie Gänsestopfleber gebraten)

**„zur Au“ Muscheltopf mit Knoblauch-Ciabatta**  
CHF 18.- klein / CHF 38.- gross

**Zanderknusperli mit Hausmayonnaise**  
CHF 35.-

### BEILAGEN

**Pommes frites**

**Linsen**

**Gemüse**

**Bergkartoffeln**

**eine Beilage pro Hauptgang inklusiv jede weitere Beilage**  
CHF 6.50

### VEGAN

**Weisse Polenta mit Spargelbrokkoli und gebratenen Pilzen**  
CHF 28.50

**Gebackener Blumenkohl mit veganem Käse, Nüssen und Gemüse-Jus**  
CHF 28.50

### FLEISCH

**Tatar vom Rind mit Eigelb und Knoblauch-Ciabatta**  
CHF 21.- klein / CHF 43.- gross

**Secreto vom Schwein mit Zwetschge und hausgemachter Teriyaki-Sauce**  
CHF 36.-

**Spezialitätenwurst von dasPure**  
CHF 26.-

**Petit Tender Steak vom Rind**  
CHF 39.50

**Ribeye von der Mutterkuh**  
CHF 43.-

### DESSERT

**Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce**  
CHF 12.-

**Veganes Kokos-Griessköppli mit Ananas-Kaviar und Mango**  
CHF 12.-

**Vegane Schoggischnitte mit Fruchtsauce**  
CHF 12.-

**Schweizer Rohmilchkäse mit Chutney und Fruchtebrot**  
CHF 17.50

**Kugel Glacé**  
CHF 3.-

### SALAD | SOUP | SNACKS

**mixed garden greens  
with cardoon and red beetroot**  
CHF 12.50

**mediterranean vegan Bruschetta**  
CHF 10.50

**„zur Au“ mealworm snack**  
CHF 6.-

**daily soup**  
CHF 9.50

### FISH

**Ike jime organic trout from Bachs**  
CHF 1.30 per 10g  
(„ike jime“ is a very gentle, Japanese  
killing method, which guarantees  
highest flesh quality)

**lake Zurich burbot with its liver**  
CHF 2.- per 10g  
(in winter the liver of the burbot is  
swollen, we pan-fry it like goose liver)

**„zur Au“ mussels hotpot  
with garlic bread**  
CHF 18.- small / CHF 38.- main

**beer battered pike perch filets  
with house mayonnaise**  
CHF 35.-

### SIDE DISHES

**french fries**

**lentils**

**vegetables**

**mountain potatoes**

**one side per maincourse is included  
each additional is charged**  
CHF 6.50

### VEGAN

**white polenta with broccoli sprouts  
and pan-fried mushrooms**  
CHF 28.50

**oven-roast cauliflower  
with vegan cheese, nuts  
and vegetable gravy**  
CHF 28.50

### MEAT

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

**secret of Swiss pork with plums  
and homemade Teriyaki sauce**  
CHF 36.-

**speciality sausage by dasPure**  
CHF 26.-

**petit tender steak of local beef**  
CHF 39.50

**ribeye steak of local mothercow**  
CHF 43.-

### DESSERT

**apple strudel  
with warm vanilla sauce**  
CHF 12.-

**vegan coconut-semolina-pudding  
with pineapple caviar and mango**  
CHF 12.-

**vegan chocolate cake  
with red berry coulis**  
CHF 12.-

**Swiss raw milk cheese with chutney**  
CHF 17.50

**scoop of ice cream**  
CHF 3.-

DECLARATION: MEAT IS SWISS

PRICES INCLUDE 7.7% VAT

CHEF: TOMAS KOVACS

We are keen to consider your allergies within our capabilities. Please speak to our head waiter.