PUR
RESTAURANT & BAR

ZNACHT

HERBSTGENUSS IM GLAS

AUTUMN GIN & TONIC 12.00
Gin, Birnensaft, Tonic Water,
frischer Thymian und Zimtstange

VIRGIN AUTUMN SPARKLE 9.00
Alkoholfreier Sekt, Cranberrysaft,
Orangensaft und Honig

Ein Schluck Herbstglück!

PASSION SAPHIRA 2024
Weinbau Hoop GmbH
Fürstentum Liechtenstein
Sehr erfrischender, fruchtiger Wein mit exotischen Noten.

1 dl 8.50
7.5 dl 65.00

ZWEIGELT RIED SAND 2023
Weingut Kurt Angerer
Österreich
Dunkle Kirschen, würzig, schokoladig.

1 dl 7.00
7.5 dl 45.00

MOCACCINO 4.90

GEBACKENER CAMEMBERT 12.50
auf Salat mit Preiselbeeren

DREIERLEI BRUSCHETTA 12.50
- Klassisch mit Tomaten und Basilikum
- Griechisch mit Gurke, Zwiebel und Olive
- Paradiesisch mit Frischkäse, Knoblauch und gebackenen Auberginen

Veggie

GULASCHSUPPE *klein* 12.50
mit Rindfleisch *gross* 18.00

CAESAR SALAD 26.00
Blattsalat, Pouletstreifen, Bacon, Croutons,
Grano Padano und Caesar-Dressing

PASTA PAPPARDELLE 28.00
mit Crevetten
an Zitronen-Estragon-Sauce

CORDON BLEU VOM KALB "PUR" 42.00
mit Raclettkäse und Malbuner Speck

Alle Preise inkl. Mwst. in CHF
Allergen-Auskunft beim Team

WEITERE INFOS UNTER WWW.PUR.LI

PUR
RESTAURANT & BAR

BURGER & MORE

LÄNDLE BURGER 28.00
100% Beef-Patty, 150 g, Bacon Jam, Tomaten, Bergkäse, Burgerrelish und Eisbergsalat

CRISPY CHICKEN BURGER 27.00
Pouletbrust 160 g, Panko, Mango-Curry-Mayo, Tomaten und Eisbergsalat

OSPELT SMASH BURGER 36.00
2 smashed 100% Beefpatties (CH) je 150 g, Trüffel-Mayonnaise, Cole Slaw, Brie und Rucola

AVOCADO-BOHNEN BURGER 25.00
Ackerbohnenpatty, Vollkorn-Bun, gegrillte Avocado mit Avocadocreme, Tomate und Eisbergsalat

Veggie

BURGER -TRIO 29.50
Ländle Burger, Crispy Chicken Burger & Avocado-Bohnen Burger, je 50 g

Unsere Buns gibt es auch glutenfrei!

FILETSTEAK VOM SCHWEIZER BEEF
160 g *Lady's Cut* 47.00
260 g *Men's Cut* 59.00

dazu nach deiner Wahl:

- Café de Paris
- Grüne Pfeffer-Rahmsauce
- Pflaumen-Cognac Sauce

WIENER SCHNITZELVOM KALB 36.00
mit Zitrone und Preiselbeeren

ROTES THAI CURRY 26.50
mit Gemüse, Kokosmilch und Sushireis

Veggie

ZARTES RINDERGESCHNETZELTES 26.00
mit Penne und Paprika-Zucchini-Gemüse

LAMMKOTELETT VOM GRILL 38.00
mit mediterranem Gemüse

DAZU NACH DEINER WAHL:

- Pommes Frites
- Süsskartoffel-Pommes
- kleiner gemischter Salat

DEKADENT-GENUSSVOLL: GENIESS UNSERE LOADED FRIES DAZU!

Alle Preise inkl. Mwst. in CHF
Allergen-Auskunft beim Team

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Beef – Schweiz
Räucherlachs: – Norwegen
Brot: Fürstentum Liechtenstein

WWW.PUR.LI

PUR
RESTAURANT & BAR

DESSERT

FRISCHE HAUSGEMACHTE CHURROS 10.00
mit Zimtzucker und weissem Nougatglace

SCHOKOLADEN LAVA CAKE 16.00
lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
dazu hausgemachtes After-Eight-Glace

MANDEL-CRÈME-BRÛLÉE 14.00
mit Amaretto verfeint und weisse Nougatglace

COUPE DÄNEMARK 14.00
Vanillaglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

LE COLONEL 12.00
Zitronensorbet mit Wodka von Uwe Hoop aus Eschen

ESPRESSO AFFOGATO 8.30
Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso

ESPRESSO MARTINI 13.50
Wodka, Kahlua, Espresso und Kaffebohnen

1 KUGEL GLACE 3.50
Glace: Vanille, Schoggi, Erdbeer, Pistazie, weisser Nougat, Caramel
Sorbet: Cassis, Zitrone, Erdbeer, Aprikose

Alle Preise inkl. Mwst. in CHF
Allergen-Auskunft beim Team

WWW.PUR.LI

RESTAURANT & BAR

DINNER MENU

AUTUMN DELIGHTS IN A GLASS

AUTUMN GIN & TONIC 12.00
Gin, pear juice, tonic water,
fresh thyme and a cinnamon stick

VIRGIN AUTUMN SPARKLE 9.00
Non-alcoholic sparkling wine, cranberry juice,
orange juice and honey

A sip of autumn bliss!

PASSION SAPHIRA 2024
Viticulture Hoop GmbH
Principality of Liechtenstein
A very refreshing, fruity wine with exotic notes.

1 dl 8.50
7.5 dl 65.00

ZWEIGELT RIED SAND 2023
Viticulture Kurt Angerer
Austria
Dark cherries, spicy, chocolatey.

1 dl 7.00
7.5 dl 45.00

MOCACCINO 4.90

BAKED CAMEMBERT 12.50
on a salad with cranberries

THREE KINDS OF BRUSCHETTA 12.50
- Classic with tomatoes and basil
- Greek-style with cucumber, onion and olives
- Heavenly with cream cheese, garlic and baked aubergines

Veggie

GULASH SOUP *small* 12.50
with beef *large* 18.00

CAESAR SALAD 26.00
Leaf lettuce, chicken strips, bacon, croutons,
Grana Padano and Caesar dressing

PASTA PAPPARDELLE 28.00
with prawns
in a lemon and tarragon sauce

VEAL CORDON BLEU "PUR" 42.00
with raclette cheese and Malbun bacon

All prices are in CHF and include VAT.
Please contact the team for information on allergens.

FURTHER INFORMATION AT WWW.PUR.LI

PUR
RESTAURANT & BAR

BURGER & MORE

LÄNDLE BURGER 28.00
1100% beef patty, 150 g, bacon jam, tomatoes, mountain cheese, burger relish and iceberg lettuce

CRISPY CHICKEN BURGER 27.00
160 g chicken breast, panko, mango and curry mayonnaise, tomatoes and iceberg lettuce

OSPELT SMASH BURGER 36.00
2 smashed 100% beef patties (CH), 150 g each, truffle mayonnaise, coleslaw, Brie and rocket

AVOCADO AND BEAN BURGER 25.00
Field bean patty, wholemeal bun, grilled avocado with avocado cream, tomato and iceberg lettuce

BURGER -TRIO 29.50
Ländle Burger, Crispy Chicken Burger & Avocado and Bean Burger, 50 g each

Our buns are also available in a gluten-free version!

SWISS BEEF FILET STEAK
160 g *Lady's Cut* **47.00**
260 g *Men's Cut* **59.00**

with a choice of:

- Café de Paris
- Green pepper and cream sauce
- Plum and cognac sauce

VIENNESE VEAL SCHNITZEL 36.00
with lemon and cranberries

RED THAI CURRY 26.50
with vegetables, coconut milk and sushi rice

TENDER MINCED BEEF 26.00
with penne and a mix of peppers and courgettes

GRILLED LAMB CHOP 38.00
with Mediterranean vegetables

ADD THIS OF YOUR CHOICE:

- French fries
- Sweet potato fries
- small mixed salad

DECADENTLY DELICIOUS: TRY OUR LOADED FRIES WITH IT!

All prices are in CHF and include VAT. Please contact the team for information on allergens.

Origin of meat: chicken, veal, beef – Switzerland
Smoked salmon: – Norway
Bread: Principality of Liechtenstein

WWW.PUR.LI

PUR
RESTAURANT & BAR

DESSERT

FRESH, HOMEMADE CHURROS 10.00
with cinnamon sugar and white nougat ice cream

CHOCOLATE LAVA CAKE 16.00
lukewarm chocolate cake with a runny centre,
served with homemade After Eight ice cream

ALMOND CRÈME BRÛLÉE 14.00
enriched with Amaretto and white nougat ice cream

DENMARK CUP 14.00
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

LE COLONEL 12.00
Lemon sorbet with vodka by Uwe Hoop from Eschen

ESPRESSO AFFOGATO 8.30
Vanilla ice cream with freshly brewed espresso

ESPRESSO MARTINI 13.50
Vodka, Kahlua, espresso and coffee beans

1 SCOOP OF ICE CREAM 3.50
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, white nougat, caramel
Sorbet: blackcurrant, lemon, strawberry, apricot

All prices are in CHF and include VAT.
Please contact the team for information on allergens.

WWW.PUR.LI