

# pure

## Grüessech und herzlich Willkommen im *pure*

... schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Das Restaurant pure setzt auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Regionale Produzenten oder Unternehmen werden möglichst von uns berücksichtigt. Nehmen Sie Platz in unserer Lounge, dem Bistro oder auf unserer schönen Terrasse und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Unser Küchenchef und sein Team haben eine Auswahl an mediterranen Gerichten zusammengestellt. Unser Schwerpunkt liegt in Italien, es sollen aber Gerichte rund ums Mittelmeer Berücksichtigung finden. Geniessen Sie ein Glas Wein aus unserem grossen Angebot an Schweizer und Internationalen Trouvailles von Winzern diverser Richtungen. Ihre Gastgeber im Restaurant sind Ihnen bei der Auswahl sehr gerne behilflich.

Nun wünschen wir Ihnen genüssliche Stunden und freuen uns sehr über Ihr Feedback. En Guete

*Vanessa Blum*

Restaurantleiterin mit Team

*Steven Del Regno*

Küchenchef mit Team

## Vorspeisen



### Pure Blattsalat

geröstete Kerne | Sprossen | Croutons | Hausdressing

10.5

### Bunter Salat

Saisonale gemischte Salate | Hausdressing

12.5

### Tapas Pure

Ziegenkäse | San Daniele Schinken | Salat im Glas | Süppchen

17.5

## Suppe



Tomatensuppe | Basilikum

12.5

## Pasta



### Spaghettini

Olivenöl | Datterini | Oliven | Cipolotte

18.5

21.5

# Hauptgänge

Swiss Beefsteak Tatar | Brioche

35.5



Rindsfilet | Zwiebel Chutney | Rotwein | Tonkabohnenjus

49.5

Doradenfilet | Erbsen | Vanille | Randen

31.5

# Beilagen zur Auswahl

pro Portion CHF 6.00

Gebratenes mediterranes Gemüse  
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch  
Kleiner Salat  
Neue Kartoffeln mit Rosmarin  
Risotto  
Pommes Frites  
Lauwarmer Kartoffelsalat

## BURGER & Co

<b>Black Angus Rindsburger   Sesam Bun   Pommes</b>	<b>28.5</b>
<b>Clubsandwich Arte Style   Pommes</b>	<b>27.5</b>

## Dessert

<b>Creme Catalane</b>	<b>10.5</b>
<b>Zitrus Panna Cotta   Frucht Coulis</b>	<b>9.5</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen   Beeren   Vanille</b>	<b>12.5</b>
<b>Käseauswahl vom Affineur Jumi</b>	<b>19.5</b>

### *Lust auf Glace oder Coupe?*

Bitte verlangen Sie unsere Coupe Karte. Unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen sehr gerne behilflich.

# Notizen | Herkunft

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.  
FÜR Inhaltsstoffe und Allergien zögern Sie bitte nicht unsere Mitarbeitenden zu fragen.

Rind	CH
Kalb	CH
Poulet	CH
Dorade	TR

Alle unsere Backwaren werden ausschliesslich aus Schweizer Getreide aus pestizidfreiem Anbau hergestellt. Wenn immer möglich, werden Rohstoffe von einheimischen Produzenten verwendet.



## pure Restaurant

c/o Arte Konferenzzentrum AG Riggerbachstrasse 10 | CH-4600 Olten  
Tel. 062 286 68 00 | E-Mail [info@pure-olten.ch](mailto:info@pure-olten.ch) [www.pure-olten.ch](http://www.pure-olten.ch) |  
[facebook.com/pureolten](https://facebook.com/pureolten)



## Hotel Arte

Riggerbachstrasse 10 | CH-4600 Olten  
Tel. 062 286 69 18 | E-Mail [info@pure-olten.ch](mailto:info@pure-olten.ch) [www.hotelarte.ch](http://www.hotelarte.ch)  
[facebook.com/HotelArteOlten](https://facebook.com/HotelArteOlten)



## Hotel Oltnerhof

Neuhardstrasse 23 | CH-4600 Olten  
Tel. 062 296 55 66 | E-Mail [info@oltnerhof.ch](mailto:info@oltnerhof.ch) [www.oltnerhof.ch](http://www.oltnerhof.ch)  
[facebook.com/Hotel-Oltnerhof](https://facebook.com/Hotel-Oltnerhof)

