

## **BESTE PRODUKTE PUR IM GESCHMACK**

Fleischsommelier Felix Kattchin,  
ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten,  
präsentiert Ihnen feinstes Fleisch,  
ausgewählte Meeresfrüchte und frischen Fisch.  
Mit Raffinesse und Liebe zum Produkt  
sorgen er und sein Team  
für einen unvergesslichen Aufenthalt.

*F. Kattchin*

Felix Kattchin & Team



# RAW BAR



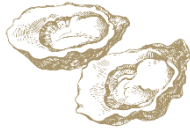
## Kaviar Kaviar

Knusprige Herzwaffeln | Braune Butter | Schwarze Limette | Crème fraîche  
**Beluga 50g | Kristal 30g | Ossietre Gros Grain 125g**  
575 | 145 | 475

## Gillardeau Austern

Gillardeau Austern | Zitrone | Rotweinschalotten

**3pcs. | 6pcs. | 12pcs.**  
36 | 72 | 144



---

## Sashimi vom Hamachi

Gelbschwanzmakrele | Macadamia Ajo Blanco | Gurke | Apfel  
42



## Tatar von der Omakuh

10 Wochen gereift | Weisser Spargel | Miso  
46

## Beef Yakitori "Ceviche"

Secret Cut | Teriyaki | Rote Zwiebel | Koriander  
42

## Shimeji Open Rice Rolls

Tempura | Kimchi | Lauch

**3pcs. | 5pcs.**  
26 | 38

# APPETIZERS



## **Knackige Salatherzen** 🌿 🥒

Tamarinden-Vinaigrette | Snackgurke | Radieschen | Amaranth

**28**

## **Burrata** 🍅 🌿

Geröstete Beete | Mandarine | Pistazie | Dill

**34**

## **Artischocke "Caveman"** 🍅 🌿

Romanasalat | Pecorino | Geräuchertes Olivenöl | Basilikum

**34**



## **Geflügelleberparfait**

Ungestopft | Cumberland | Kampotpfeffer | Brioche

**38**

---

## **Spargelcrèmesuppe** 🍅

Quiche | Grüner Spargel | Schnittlauch

**26**

## **Hummerschaumsuppe**

Bisque | Rocklobster | Koriander | Mango

**38**

# SIGNATURE MEAT

## Schweizer Omakuh - 10 Wochen gereift -

Unser Signature von Fleischsommelier Felix Kattchin. Bis zu 14 Jahre alte, selektierte, schweizer Milchkühe werden sorgfältig bei uns gereift. Bis zu 10 Wochen hängen diese Rücken in unserem Dry Ager. Sie erhalten eine zarte Textur mit kräftigem Fleischgeschmack- ein Fleisch für Geniesser

**p. 100g 34**

## Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

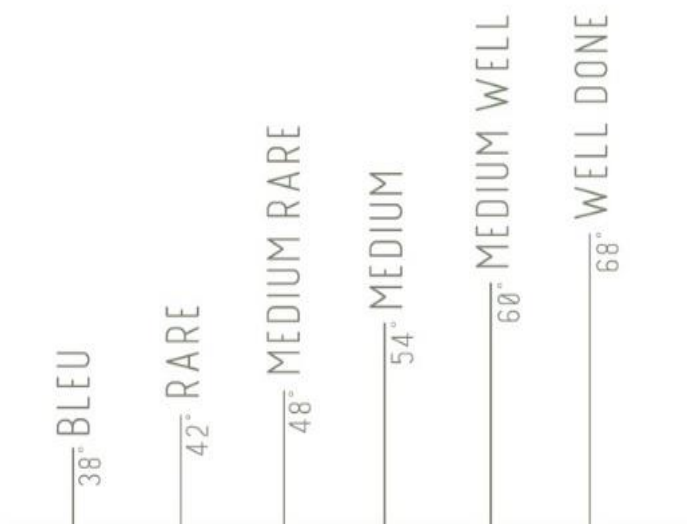
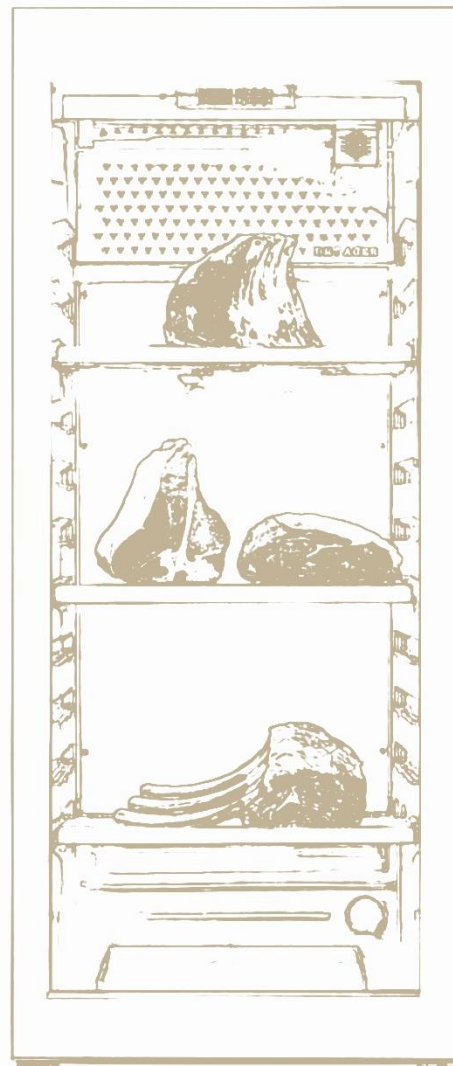
Aufgewachsen im äussersten Süden Japans, in der Präfektur Kagoshima. Das Fleisch wird ausschliesslich von Tieren des japanischen Schwarzviehs gewonnen. Es kann als vollmundig mit zartem Schmelz beschrieben werden. Die ausgewogene Marmorierung der Stufe A5+ besagt eine perfekte und gleichmässige Verteilung des Fettes im Fleisch.

**Filet p. 100g 195**  
**Entrecôte p. 100g 145**

## Irishes Tomahawk - John Stone -

Durch das vom Golfstrom verwöhnte ozeanisch-milde Klima können die Rinder in Irland fast das ganze Jahr unter freiem Himmel grasen. Das freie und selbstbestimmte Umherziehen mit der Herde und die natürliche Ernährung aus Gräsern und Kräutern verhelfen ihrem Fleisch zu einzigartigem Geschmack und Textur.

**p. 100g 32**



# PURE MEAT



## Schweizer Black Angus Rind

Das hochmarmorierte Fleisch stammt von weiblichen Rindern, welche mehrere Jahre auf Schweizer Weiden verbringen und kalben durften. Der kraftvolle, aromatische Fleischgeschmack ist für Kenner ein absoluter Genuss.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Flat Iron 220g</b>                      | <b>58</b> |
| <b>3 Wochen Dry Aged – Filet 180g</b>      | <b>82</b> |
| <b>10 Wochen Dry Aged – Entrecôte 250g</b> | <b>78</b> |

## Amerikanisches Black Angus Rind

Das zertifiziert hormon- und antibiotikafreie Fleisch stammt von den offenen und ausgedehnten Weiden des mittleren Westens. Die zarte Textur und der feine Geschmack heben sich deutlich von europäischen Produzenten ab.

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>Filet 180g</b>     | <b>88</b> |
| <b>Entrecôte 250g</b> | <b>86</b> |

## Appenzeller Poularde - Label Rouge - 🌿

Die Hühner werden in überschaubaren Herden, auf kleinen Bauernhöfen in den Appenzeller Ribelmalsfeldern aufgezogen. Die Aufzucht dauert doppelt so lange wie üblich. Ein nachhaltiges und tiergerecht gehaltenes Schweizer Poulet.

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>Brustfilet Suprême 220g</b> | <b>46</b> |
|--------------------------------|-----------|

## Zentralschweizer Kalbskotelette

Das Fleisch stammt von regional aufgewachsenen Kälbern aus Mutterkuhhaltung. Weidehaltung mit freiem Zugang zu Wasser spricht für höchstes Tierwohl, welches sich in der Qualität des Produktes bemerkbar macht.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>3 Wochen Dry Aged – Kalbskotelette 330g</b> | <b>66</b> |
|--|-----------|

## Pata Negra Schwein - Iberico 🌿

Die Delikatesse aus Spanien besticht durch sein dunkles Fleisch, die feine Marmorierung und sein nussiges Aroma. Durch die Aufzucht in freier Wildbahn stehen hauptsächlich Eicheln der Extramedura auf dem Speiseplan. Diese prägen den einzigartigen Geschmack des Fleisches.

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| <b>Secreto 180g</b> | <b>52</b> |
|---------------------|-----------|

## SAUCES

**Zu PURE MEAT Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl:**

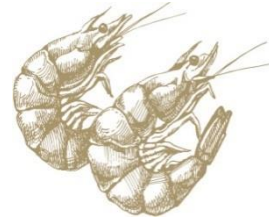
Café de Paris – Portwein Schalottenjus

Signature BBQ Sauce 🌿 – Feigenaioli 🌿 – Wildkräuterbutter 🍷

## SIDES

|  |  |
|--|--|
| <b>Getrübelter Bergkartoffelschaum</b> 🍷 <b>14</b>   | <b>Glasierte Pfifferlinge</b> 🍷🌿 <b>16</b>               |
| Kartoffelcroûtons   Burgundertrüffel                 | Junge Erbsen   Geräucherte Butter   Sherry               |
| <b>Rustic Fries</b> 🌿 <b>12</b>                      | <b>Wilder Brokkoli &amp; grüner Spargel</b> 🌿🌿 <b>12</b> |
| Magic Dust   Rosmarinsalz                            | Sesam   Geröstete Erdnuss                                |
| <b>Spicy Blumenkohl</b> 🍷 <b>14</b>                  | <b>Geröstete Rüben</b> 🌿🌿 <b>12</b>                      |
| Yuzu-Koshu   Limette                                 | Dukkah   Kürbiskern   Kokos                              |
| <b>Violette, gebackene Süsskartoffel</b> 🍷 <b>12</b> | <b>Beilagensalat</b> 🌿🌿 <b>10</b>                        |
| Orientalisch   Sauerrahm   Kräutersalat              | Salanova   Tamarinde   Radieschen                        |

## PURE SEA



### Südafrikanische Langustenschwänze 🌿

Die Langustenschwänze zählen zu dem Besten, was der Atlantik zu bieten hat. Die Tiere werden in Küstennähe der Insel "Tristan de Cunha" von kleinen Fischerbooten gefischt und sofort verarbeitet.

**Langustenschwänze 2 Stk. 64**

### Schweizer Berglachsforelle 🌿

Aus der Bergwasserzucht von Familie Reichmuth, stammen unsere Berglachsforellen. Kalte Temperaturen und stets frisches Quellwasser sorgen für eine ausgesprochen hohe Qualität. Die Aufzucht liegt ca. 25 km von Vitznau entfernt.

**Filet von der Berglachsforelle 160g 48**

### Loup de Mer 🌿

Der Loup de Mer, auch bekannt als Wolfsbarsch, ist ein beliebter Edelfisch mit festem und dennoch zart-blättrigem Fleisch. Unser Loup de Mer wird im Ostatlantik an der Küste Portugals gefischt. Die Fische erreichen eine Mindestgrösse von 3Kg.

**Filet vom Loup de Mer 150g 68**

## PURE NATURE

### planted.Pouletbrust 🌿

Die planted.Pouletbrust setzt einen neuen Massstab in der Kategorie der pflanzlichen Fleischprodukte. Ein hervorragendes Stück Fleisch mit zusätzlicher Saftigkeit, erstaunlichem Biss und hohem Proteingehalt.

**planted.Pouletbrust 32**

### Geräucherter Blumenkohl 🌿

Ein Rub aus Kaffee, Ingwer und Pimento de la Vera verleihen dem Blumenkohl einen rauchen Geschmack. Gegrillt in heissem Buchenrauch und lackiert mit Ahornsirup entsteht eine saftige Alternative zum klassischen Steak.

**Blumenkohl 200g 28**

## SAUCES

**Zu PURE SEA & PURE NATURE Hauptgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl:**

Kaffir-Limetten Beurre-Blanc 🍋 – Sauce Béarnaise légère 🍋

Feigenaioli 🍇 – Wildkräuterbutter 🍋

## SIDES

**Getrüffelter Bergkartoffelschaum 🍌 14**

Kartoffelcroûtons | Burgundertrüffel

**Rustic Fries 🌿 12**

Magic Dust | Rosmarinsalz

**Spicy Blumenkohl 🍌 14**

Yuzu-Koshu | Limette

**Violette, gebackene Süsskartoffel 🍌 12**

Sauerrahm | Kräutersalat

**Glasierte Pfifferlinge 🍌 16**

Junge Erbsen | Geräucherte Butter | Sherry

**Wilder Brokkoli & grüner Spargel 🌿 12**

Sesam | Geröstete Erdnuss

**Geröstete Rüben 🌿 12**

Dukkah | Kürbiskern | Kokos

**Beilagensalat 🌿 10**

Salanova | Tamarinde | Radieschen

# PASTA

## Fusilloni al Mare

Pasta aus Gagnano | Hummerschaum | Gambero Rosso | Sellerie  
54

## Kohlrabi 🌱

Spaghetti aus Kohlrabi | Amalfi Zitrone | geröstete Cashew | Junger Spinat  
38

## Schmorbratenravioli

Pfifferling | Dry aged beef | Junge Erbsen  
36 | 48

Für unsere Ravioli verwenden wir 5 Wochen gereiftes Fleisch von Schweizer Rindern. Das Fleisch erhält in unserer Smokerbox bei tiefer Temperatur und stundenlanger Garzeit eine zart schmelzende Textur. Buchenholzspähne verleihen diesem Gericht einen unverwechselbaren, nussigen und rauchigen Geschmack.

Auf Nachfrage servieren wir Ihnen gerne unsere Pasta aus Gagnano  
Wahlweise Spaghetti, Rigatoni oder Tagliolini

# CHEESE & DESSERT



## Alpkäse 🍷

Rolf Beeler | Zuger Kirschvariation | Cracker  
28

## Kokos Exotic 🌱

Mousse | Glace aus schwarzem Sesam | Flugmango | Reis  
24

## Felchlin Schokolade 🍷

Fondant | Braune Butter | Piemonteser Haselnuss | Physalis  
26

# HERKUNFT & DEKLARATION

**WIR FREUEN UNS  
VIELE UNSERER ERSTKLASSIGEN PRODUKTE  
AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG  
BEZIEHEN ZU KÖNNEN.**

**Kalb & BIO Schwein:** Zentralschweiz (CH)  
**Geflügel:** Alpstein Appenzell (CH)\_Frankreich (FRA)  
**Rind & Wild:** Creekstone Farms (US)\_Zentralschweiz (CH)  
Salamanca (ESP) Kagoshima(JPN)  
**Schalentiere:** Biarritz (FRA)\_Kanada (CAN)  
**Krustentiere:** Tristan de Cunha (ZAF)\_Italien (IT)  
**Fisch:** Pazifik\_Atlantik\_Mittelmeer  
**Eier:** Brigitte Zimmermann\_Vitznau (CH)  
**Käse:** Rolf Beeler\_Mellingen (CH)  
**Gemüse & Obst:** Salvador Garibay\_Weggis\_Reust AG\_Zürich (CH)  
**Kaviar:** Kaviari\_Paris (CHN)

## LEGENDE



Vegan



*Auf Nachfrage möglich*



Vegetarisch



*Auf Nachfrage möglich*



Ernährungsbewusst

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen Ihre Wünsche in Bezug auf die Ernährung und informieren Sie detailliert über einzelne Produkte und Allergene.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST.  
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt





## **BEST PRODUCTS PURE IN TASTE**

Meat sommelier Felix Kattchin,  
awarded 15 Gault Millau points,  
presents you the finest meat,  
selected seafood and fresh fish.  
With finesse and love of the product  
he and his team will ensure  
that you have an unforgettable stay.

*F. Kattchin*

Felix Kattchin & Team



# RAW BAR



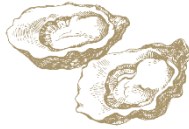
## Kaviar Caviar

Crispy heart waffles | brown butter | black lime | crème fraîche  
**Beluga 50g | Kristal 30g | Ossietre Gros Grain 125g**  
575 | 145 | 475

## Gillardeau oysters

Gillardeau oysters | lemon | red wine shallots

**3pcs. | 6pcs. | 12pcs.**  
36 | 72 | 144



---

## Sashimi of Hamachi

Yellowtail mackerel | macadamia ajo blanco | cucumber | apple  
42



## Tatar from the old cow

10 weeks matured | white asparagus | miso  
46

## Beef Yakitori "ceviche"

Secret cut | teriyaki | red onion | coriander  
42

## Shimeji open rice rolls

Tempura | kimchi | leek

**3pcs. | 5pcs.**  
26 | 38

# APPETIZERS



## Crunchy lettuce hearts 🌿🥬

Tamarind-vinagrette | snack cucumber | radish | amaranth

28

## Burrata 🍅🌿

Roasted beets | tangerine | pistachio | dill

34

## Artichoke "Caveman" 🍅🌿

Romaine lettuce | pecorino | smoked olive oil | basil

34



## Chicken liver parfait

Unstuffed | cumberland | kampfot pepper | brioche

38

---

## Asparagus cream soup 🍅

Quiche | green asparagus | chives

26

## Lobstersoup

Bisque | rock lobster | coriander | mango

38

# SIGNATURE MEAT

## Suisse dairy cow – Aged for 10 weeks -

Signature from our meat sommelier Felix Kattchin. Up to 14 years old, selected, Suisse dairy cow will be aged carefully with us. Up to 10 weeks, they hang into our Dry Ager. They get a tender texture with powerful meat taste- a piece of meat for lovers.

**p. 100g 34**

## Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

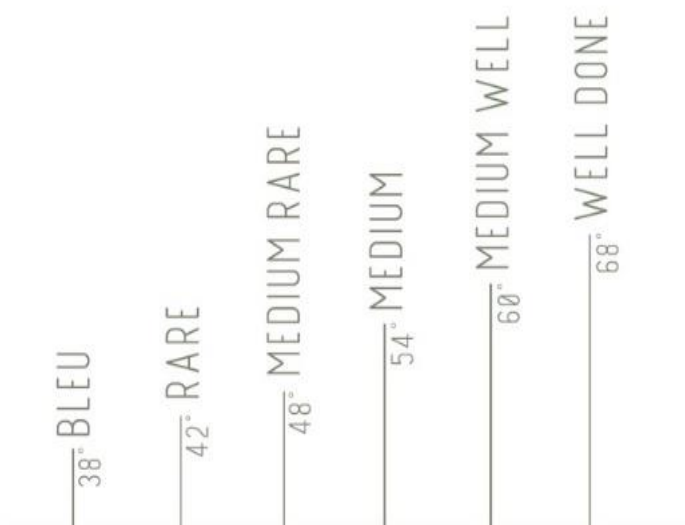
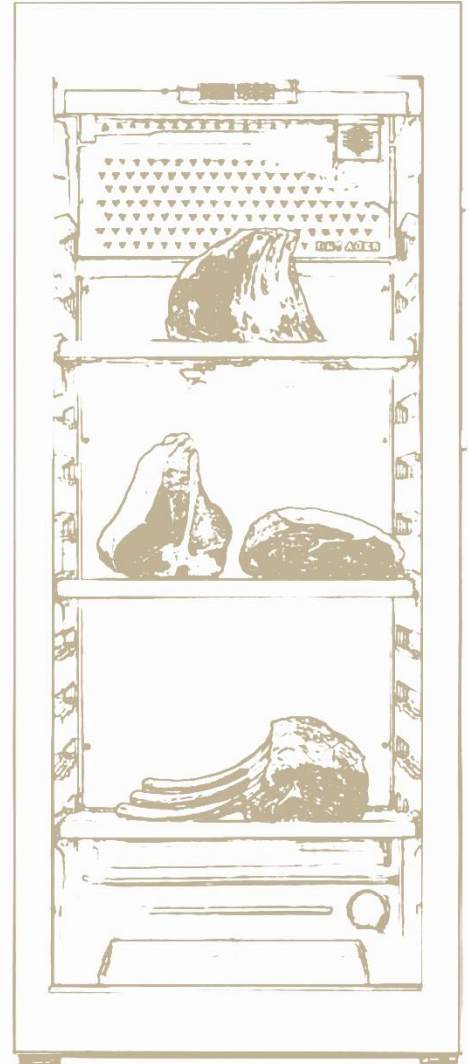
Raised in the southernmost part of Japan, in Kagoshima prefecture. The animals are blessed with ample sunshine and a natural environment, which influences the flavor. The meat is exclusively sourced from Japanese Black cattle. It can be described as full-bodied with a tender melt-in-your-mouth texture. The well-balanced marbling of the A5+ grade indicates a perfect and even distribution of fat throughout the meat.

**Filet p. 100g 195**  
**Entrecôte p. 100g 145**

## Irish Tomahawk - John Stone -

Thanks to the oceanic-mild climate spoiled by the Gulf Stream, cattle in Ireland can graze almost year-round under the sky. Their free and self-determined roaming with the herd, as well as their natural diet of grasses and herbs, contribute to their meat's unique flavor and texture.

**p. 100g 32**



# PURE MEAT



## Swiss Black Angus beef - IP Suisse -

The highly marbled meat comes from suckler cows that have been allowed to spend several years on Swiss pastures. The powerful, aromatic meat flavor is an absolute delight for connoisseurs

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Flat Iron 220g</b>                      | <b>58</b> |
| <b>3 Wochen dry aged – Fillet 180g</b>     | <b>82</b> |
| <b>10 Wochen dry aged – Entrecôte 250g</b> | <b>78</b> |

## American Black Angus beef - Prime -

The certified hormone and antibiotic free meat comes from the open and expansive pastures of the Midwest. The delicate texture and the fine taste stand out clearly from European producers

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>Fillet 180g</b>    | <b>88</b> |
| <b>Entrecôte 250g</b> | <b>86</b> |

## Appenzell Poulard - Label Rouge - 🌿

The chickens are raised in small flocks on small farms in the Ribelmals fields of Appenzell. Rearing takes twice as long as usual. A sustainable and animal-friendly Swiss chicken

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Breast fillet Suprême 220g</b> | <b>46</b> |
|-----------------------------------|-----------|

## Veal chop - Central Swiss -

The meat comes from regionally raised calves from suckler cow husbandry. Grazing with free access to water speak for the highest animal welfare, which is reflected in the quality of the product

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Dry aged for 3 weeks – Veal chop 330g</b> | <b>66</b> |
|--|-----------|

## Pata Negra pork - Iberico -



The delicacy from Spain impresses with its dark meat, fine marbling and nutty aroma. Because it is reared in the wild, it is mainly acorns from the extramedura that are on the menu. These shape the unique taste of the meat.

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| <b>Secreto 180g</b> | <b>52</b> |
|---------------------|-----------|

## SAUCES

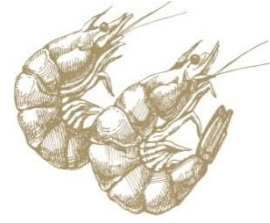
**All PURE MEAT main dishes are served with a sauce of your choice:**

Café de Paris – Shallot portwine jus  
Signature BBQ sauce 🌿 – Fig aioli 🌿 – Wild herb butter 🌿

## SIDES

|  |  |
|--|--|
| <b>Truffled mountain potato foam</b> 🌿 <b>14</b> | <b>Glaced chanterelles</b> 🌿 🌿 <b>16</b>                 |
| Potato croûtons   burgundy truffles              | Young peas   smoked butter   sherry                      |
| <b>Rustic Fries</b> 🌿 <b>12</b>                  | <b>Wild broccoli &amp; green asparagus</b> 🌿 🌿 <b>12</b> |
| Magic dust   rosemary salt                       | Sesame   roasted peanuts                                 |
| <b>Spicy cauliflower</b> 🌿 <b>14</b>             | <b>Roasted Beets</b> 🌿 🌿 <b>12</b>                       |
| Yuzu-Koshu   lime                                | Dukkah   pumpkin seed   coconut                          |
| <b>Purple, baked sweet potato</b> 🌿 <b>12</b>    | <b>Side salad</b> 🌿 🌿 <b>10</b>                          |
| Oriental   sour cream   herb salad               | Salanova   tamarind   radish                             |

## PURE SEA



### South African rock lobster tails 🌿🍷

The rock lobster tails are among the best the Atlantic has to offer. The animals are caught from small fishing boats near the coast of the island "Tristan de Cunha" and processed immediately

**Rock lobster tails 2 pcs.**

**64**

### Swiss mountain salmon trout 🌿🍷

Our mountain salmon trout comes from the mountain water farm of the Reichmuth family. Cold temperatures and always fresh spring water ensure exceptionally high quality. The rearing is about 25km from Vitznau

**Fillet of salmon trout 160g**

**48**

### Loup de mer 🌿🍷

The loup de mer, also known as sea bass, is a popular game fish with firm, tender leafy flesh. Our loup de mer is fished in the eastern Atlantic on the coast of Portugal. The fish reach a minimum size of 3Kg.

**Fillet of loup de mer 150g**

**68**

## PURE NATURE

### planted.chicken breast 🌿🍷

The planted chicken breast sets a new standard in the category of plant-based meat products. An excellent piece of meat with added juiciness, amazing texture, and high protein content.

**planted.chicken breast**

**32**

### Smoked cauliflower 🌿🍷

A rub of coffee, ginger, and Pimento de la Vera imparts a smoky flavor to the cauliflower. Cooked in hot beechwood smoke and glazed with maple syrup, it creates a juicy alternative to the classic steak.

**Cauliflower 200g**

**28**

## SAUCES

**All PURE SEA main dishes are served with a sauce of your choice:**

Kaffir lime beurre-blanc 🍷 – Sauce béarnaise légère 🍷

Fig aioli 🌿 – Wild herb butter 🍷

## SIDES

### Truffled mountain potato foam 🍷

Potato croûtons | burgundy truffles

**14**

### Rustic Fries 🌿

Magic dust | rosemary salt

**12**

### Spicy cauliflower 🍷

Yuzu-koshu | lime

**14**

### Purple, baked sweet potato 🍷

Sour cream | herb salad

**12**

### Glaced chanterelles 🌿🍷

Young peas | smoked butter | sherry

**16**

### Wild broccoli & green asparagus 🌿🍷

Sesame | roasted peanut

**12**

### Roasted Beets 🌿🍷

Dukkah | pumpkin seed | coconut

**12**

### Side salad 🌿🍷

Salanova | tamarind | radish

**10**

# PASTA

## Fusilloni al mare

Pasta from Gragnano | lobster foam | gambero rosso | celery  
54

## Kohlrabi 🌱

Spaghetti from kohlrabi | amalfi lemon | roasted cashew | young spinach  
38

## Braised beef ravioli

Morrel | dry aged beef | young peas  
36 | 48

For our ravioli, we use meat from Swiss cattle that has been matured for 5 weeks. The meat is given a delicately melting texture in our smoker box at a low temperature and cooked for hours.

Beech wood shavings give this dish a distinctive, nutty and smoky flavor.

On request, we will be happy to serve you our pasta from Gragnano  
Choice of spaghetti, rigatoni and tagliolini

# CHEESE AND DESSERT

## Alp cheese 🍷

Rolf Beeler | cherry variation from Zug | crackers  
28

## Coconut exotic 🌱

Mousse | black sesame ice cream | flying mango | rice  
24

## Felchlin chocolate 🍷

Fondant | brown butter | Piedmontese hazelnut | physalis  
26





# ORIGIN & DECLARATION

**WE ARE HAPPY TO OBTAIN  
MANY OF OUR FIRST-CLASS PRODUCTS  
FROM THE DIRECT AREA.**

**Veal & organic pork:** Central Swiss (CH)  
**Poultry:** Alpstein Appenzell (CH)\_France (FRA)  
**Beef & Game:** Creekstone Farms (US)\_Central Swiss (CH)  
Salamanca (ESP)\_ Kagoshima (JPN)  
**Crustaceans:** Biarritz (FRA)\_Canada (CAN)  
**Crustaceans:** Tristan de Cunha (ZAF)\_Italy (IT)  
**Fish:** Pazific\_Atlantic\_Mediterranean Sea  
**Eggs:** Brigitte Zimmermann\_Vitznau (CH)  
**Cheese:** Rolf Beeler\_Mellingen (CH)  
**Vegetables & Fruits:** Salvador Garibay\_Weggis\_Reust AG\_Zürich (CH)  
**Caviar:** Kaviari\_Paris (CHN)

## LEGEND



Vegan



Possible on request



Vegetarian



Possible on request



Nutrition

We are happy to talk personally to you about your wishes regarding your diet and inform you in detail about individual products and allergies.

All prices are in SFR and incl. 8.1 % VAT.  
All weights are listed as raw weights.