

APÉRO

RÜTI-PLÄTTLI KLEIN/GROSS 18 / 29
Meatballs, Kräuterspeck, Bündler Salsiz, Gruyère, Tomaten, Oliven

ANTIPASTI-PLÄTTLI KLEIN/GROSS 16 / 26
Aubergine, Zucchetti, Peperoni, Pilze, Tomaten, Feta

TORRE-PLÄTTLI KLEIN/GROSS 23 / 37
Jamon Iberico, Chorizo Iberico, Manchego, Peppadew, Oliven, Tomaten

SUPPEN

ROTE PEPERONI SUPPE 12
mit Kräuterschaum

JOGHURT | GURKENKALTSCHALE 10.50
mit Wermut Creme Fraiche

VORSPEISEN

GRÜNER MARKTSALAT 12.50
mit Junggemüse

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TOMATEN MOZZARELLA SALAT 14
Chorizo Chip, Balsamico & Olivenöl

RÄUCHERLACHS HEIMISCH GERÄUCHERT 16
mit Meerrettich Creme Fraiche

DUO VOM KÖNIGSZANDER 18
Tatar mit Mango & pochierte Rollen mit Pistazien

ROASTBEEF VOM ENTRECOTE 15
mit Remouladen Sauce & Knoblauchbrot

TATAR VOM RIND
argentinisches Rindfleisch an hausgemachter Sauce, Toastbrot & Butter 65g 23
Scharfe Sauce separat 130g 33

Wählen Sie eine individuelle Verfeinerung:

Calvados 3
Whiskey 3
Cognac 3



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



CUTS

RINDSFILET

Premium Argentinien

Ladies Cut	160g	48
European Cut	200g	60
Mens Cut	300g	90
pro 50g		15

RIB-EYE (HOHRÜCKEN)

Dry aged, 35 Tage gereift, aus der Region, Swiss Premium

300g	60
400g	80

LAMM RACK

am Knochen serviert

ca. 250g	44
----------	----

PLUMA PATA NEGRA

100% spanisches Iberico Schwein

ca. 250g	52
----------	----

KALBS SPARERIPS

Swiss Premium, geschmort & Grill veredelt

ca. 1kg	46
---------	----

ALLE CUTS SIND AUCH ALS **SURF & TURF** ERHÄLTlich

zusätzlich ein Hummer Schwanz (120 Gramm) & eine Tristan Languste (100 Gramm)

18

Zu allen Grill-Spezialitäten erhalten Sie eine hausgemachte Sauce frei nach Wahl dazu.

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glace
Guacamole

Sauce Béarnaise
Barbecue Sauce

Zu allen Grill-Spezialitäten erhalten Sie eine hausgemachte Beilage frei nach Wahl dazu.

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Weissweinrisotto

Neue Kartoffeln & Chorizo
Salatbouquet

Kartoffelgratin



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



LIEBHABER FÜR 1 ODER 2 PERSONEN

inkl. 2 Beilagen nach Wahl und Saucen-Rondelle

THE PORTERHOUSE	ca. 0.8 -1 kg	125
US-Beef, am Knochen serviert, nur solange Vorrat oder auf Voranmeldung		
THE TORRE SURF`N`TURF		155
300g Rindsfilet, 2 Hummer Schwänze & 2 Tristan Langusten		
THE TORRE DELUXE		155
200g Rindsfilet, 250g Pluma Pata Negra & 300g Rib-Eye		
LUMA MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON	ca. 500g	78
mit Edelschimmel gereift & am Knochen serviert		

FISCH

KÖNIGSZANDER	250g	39
Bio-Zucht aus der Schweiz		

Zu allen Grill-Spezialitäten erhalten Sie eine hausgemachte Sauce frei nach Wahl dazu.

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glace
Guacamole

Sauce Béarnaise
Barbecue Sauce

Zu allen Grill-Spezialitäten erhalten Sie eine hausgemachte Beilage frei nach Wahl dazu.

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Weissweinrisotto

Neue Kartoffeln & Chorizo
Salatbouquet

Kartoffelgratin

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

HAUPTSPEISEN

ROASTBEEF VOM ENTRECOTE 26
mit Remouladen Sauce & Knoblauchbrot

DUO VOM KÖNIGSZANDER 30
Tatar mit Mango & pochierte Rollen mit Pistazien

ROTES THAI GEMÜSE CURRY 24
mit Basmatireis serviert

DESSERTS

HOLUNDER PARFAIT 11
auf Cassis Sauce

LIAISON VON JOGHURT CREME & HIMBEEREN 12
mit Butterstreusel

DULCE DE LECHE 9

SCHOCKOLADEN TARTE 13
Kalt servierte Tarte | Joghurt-Honig Glace

SORBET / GLACE 5
Himbeeren | Sauerkirsche | Limette - Ingwer
Vanille | Joghurt-Honig

GETRÄNKE

MINERAL

Badener Quellwasser	3dl	4
Badener Quellwasser	5dl	6
Badener Quellwasser	1l	10
Valser mit	5dl	6.5
Valser ohne	5dl	6.5
Fuse Ice Tea Peach	3.3dl	5.50
Coca Cola	3.3dl	5.50
Coca Cola Zero	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.50
Rivella Rot	3.3dl	5.50
Rivella Blau	3.3dl	5.50
Fritz-Limo Orange oder Rhabarber	3.3dl	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon	2dl	5.50
Thomas Henry Ginger Ale	2dl	5.50
Thomas Henry Tonic	2dl	5.50
Thomas Henry Ginger Beer	2dl	5.50
San Bitter	1dl	5
Red Bull	2.5dl	8
Red Bull sugarfree	2.5dl	8

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	2.5dl	6
Cranberrysaft	2.5dl	6
Tomatensaft	2.5dl	6
Passionsfruchtsaft	2.5dl	6

KAFFEE- UND TEEGETRÄNKE

Espresso / Kaffee / Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Schale	5.50
Corretto Grappa	8
Diverse Teesorten	4.50
Tee Rum	7.50

DEKLARATIONEN

Von hier beziehen wir unsere Lebensmittel

RINDFLEISCH FILET*	Argentinien
RINDFLEISCH ENTRECOTE*	Argentinien
RINDFLEISCH RIB EYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
PORTERHOUSE*	USA
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe & Reusen)	Kanada
LANGUSTEN (Wildfang, in Körbe & Reusen)	Tristan da Cunha, Südafrika
ZANDER (Königszander aus der Bio Zucht)	Schweiz

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.