

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – viele kleine Portionen zum Teilen und das Beisammensein geniessen.

FLEISCH

JAMON IBERICO	9
CHORIZO IBERICO	7
KRÄUTERSPECK	6
LUMA WAGYU SALAMI	11
MEATBALLS BBQ SAUCE	6
POULETSPIESSLI SWEETCHILI	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
EINGELEGTES GEMÜSE	4
MARINIERTE OLIVEN	5

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
KREVETTEN CURRY SAUCE	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
HEUBODENKÄSE	8

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Chorizo Iberico | Meatballs | BBQ | Kräuterspeck | Datteln | Speck
Gebeizter Lachs | Feigenessig | Greyezer | Weisser Balsamico | Peppadew

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

SUPPEN

RANDENCREMESUPPE Vanille	12
EIERSCHWÄMMLISUPPE Speckschaum	12

VORSPEISEN

SAISONSALAT Granatapfelkerne Grana Padano	13
NÜSSLISALAT Speck Ei Croûtons	15
Dressing zur Auswahl: Honig-Senf Balsamico French	

TATAR VON GERÄUCHERTER FORELLE UND GERÄUCHERTEM LACHS Grapefruitcreme	KLEIN GROSS	27 39
---	---------------	---------

GERÄUCHERTE ENTENBRUST Pastinakenpüree Kerbelpesto mit Chili & Mandel	KLEIN GROSS	19 28
--	---------------	---------

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND hausgemachte Sauce Toast Butter Chiliöl	KLEIN GROSS	23 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	46
European Cut	200g	58
Mens Cut	300g	87
pro 50g		14.50

LUMA | RINDSFILET

Edelschimmel gereift | Schweiz

200g	66
------	----

RIBEYE (HOHRÜCKEN)

dry aged | 35 Tage gereift | Swiss Premium

300g	60
400g	80

LAMMRACK

Australien

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

PLUMA PATA NEGRA

100% spanisches Ibericoschwein

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

KALBSPARERIPS

geschmort | grilliert | Swiss Premium

ca. 700g	49
----------	----

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

zusätzlich ein Hummerschwanz (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
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Kartoffelgratin
Spinat

Quarkspätzli
Salat

Venere-Risotto



«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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummerschwänze | 2 Tristan Langusten 140

THE TORRE DELUXE

200g Rindsfilet | 250g Pluma Pata Negra | 300g Ribeye 155

IRISH HEREFORD CÔTE DE BŒUF

Dry aged | am Knochen serviert ca. 900g 120

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

SEETEUFELKOTELETT

Buttermilch-Ingwer-Marinade 300g 48

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

Jede weitere Sauce Fr. 5,-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico Glace
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage Fr. 5,-

Kartoffelgratin
Spinat

Quarkspätzli
Salat

Venere-Risotto

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes.



TORRE

HAUPTSPEISEN

SEETEUFELKOTELETT BUTTEERMILCH-INGWER-MARINADE	54
Venere-Risotto Karamellisierte Gelbe Randen	

VEGETARISCH

SPINATLASAGNE	24
Ei & Safran-Bechamel	

DESSERTS

TOBLERONEMOUSSE	13
Weisse Schokoladensauce	

DREIERLEI VON DER CREMÉ BRÛLÉE	14
Schokolade Pistazien Vanille	

BLUTORANGENPARFAIT	13
Zitrusfrüchtesalat	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Limette – Ingwer Vanille Sauerrahm Schokolade	

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 FILET LUMA	Schweiz
RINDFLEISCH RIBEYE	Schweiz
HEREFORD CÔTE DE BŒUF	Irland
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
ENTENBRUST	Frankreich
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
SEETEUFEL (Wildfang Grundschieppnetz)	Dänemark

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.