

## APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – zur Empfehlung, mindesten 3 Stk für zwei Personen

JAMON IBERICO	9	PULPOSALAT POCHIERT	7	DATTELN IM SPECKMANTEL	7
CHORIZO IBERICO	7	SARDINEN MARINIERT	6	PEPPADEW	6
KRÄUTERSPECK	6			GEFÜLLTE CHAMPIGNONS	6
BÜNDNER SALSIZ	6	FETA KÄSE MIT KRÄUTERN	6	MARINIERTE OLIVEN	6
MEATBALLS	6	MANCHEGO	5	GEBACKENE PEPPERONI	6
		MOZZARELLA MIT BASILIKUM	5	DÖRRTOMATEN	5
		GREYERZER IN WEISSEM BALSAMICO	7		

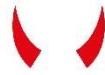
Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

## SUPPEN

ROTE PEPPERONI SUPPE mit Kräuterschaum	12
JOGHURT   GURKENKALTSCHALE mit Wermut Creme Fraiche	10.50

## VORSPEISEN

GRÜNER MARKTSALAT mit Junggemüse		12.50
<b>Dressing zur Auswahl:</b> Honig-Senf Balsamico French		
TOMATEN MOZZARELLA SALAT Chorizo Chip, Balsamico & Olivenöl		14
RÄUCHERLACHS HEIMISCH GERÄUCHERT mit Meerrettich Creme Fraiche		16
DUO VOM KÖNIGSZANDER Tatar mit Mango & pochierte Rollen mit Pistazien		18
ROASTBEEF VOM ENTRECOTE mit Remouladen Sauce & Knoblauchbrot		15
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  
Weissweinsrisotto

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		
300g Rindsfilet, 2 Hummer Schwänze & 2 Tristan Langusten		155
THE TORRE DELUXE		
200g Rindsfilet, 250g Pluma Pata Negra & 300g Rib-Eye		155
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	Balsamico-Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Guacamole	Barbecue Sauce

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Neue Kartoffeln & Chorizo	Kartoffelgratin
Weissweinsrisotto	Salatbouquet	

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

## HAUPTSPEISEN

ROASTBEEF VOM ENTRECOTE mit Remouladen Sauce & Knoblauchbrot	26
DUO VOM KÖNIGSZANDER Tatar mit Mango & pochierte Rollen mit Pistazien	30
ROTES THAI GEMÜSE CURRY mit Basmatireis serviert	24

## DESSERTS

HOLUNDER PARFAIT auf Cassis Sauce	11
LIAISON VON JOGHURT CREME & HIMBEEREN mit Butterstreusel	12
DULCE DE LECHE	9
SCHOCKOLADEN TARTE Kalt servierte Tarte   Joghurt-Honig Glace	13
SORBET / GLACE Himbeeren   Sauerkirsche   Limette – Ingwer Vanille   Joghurt-Honig	5

## 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.**