

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 SALAMI | 9 |
| MEATBALLS BBQ SAUCE | 6 |
| POULETSPIESSLI ERDNUSSSAUCE | 8 |
| EMPANADAS | 10 |
| MINI KÄSEKRAINER TORRE EDITION | 8 |

FISCH

| | |
|-------------------------------|----|
| EINGELEGTER PULPO | 7 |
| MARINIERTE SARDINEN | 6 |
| GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG | 9 |
| KREVETTEN CURRYSAUCE | 10 |

GEMÜSE

| | |
|--------------------|---|
| PFLAUMEN SPECK | 7 |
| PEPPADEW | 6 |
| MARINIERTE TOMATEN | 5 |
| EINGELEGTES GEMÜSE | 4 |
| MARINIERTE OLIVEN | 5 |

KÄSE

| | |
|-------------------------------|---|
| FETAKÄSE KRÄUTER | 6 |
| MANCHEGO | 5 |
| GREYERZER WEISSER BALSAMICO | 7 |
| L'ETIVAZ | 8 |

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

28 | 45

Jamon Iberico | Chorizo Iberico | Meatballs | BBQ | Kräuterspeck | Pflaumen | Speck
Gebeizter Lachs | Feigenessig | Greyezer | Weisses Balsamico | Peppadew

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

SUPPEN

SÜSSKARTOFFELSUPPE 12
Jakobsmuscheln

TIBETISCHE DUMPLINGSUPPE 13.50
Rindsfleisch | Koriander | Frühlingszwiebeln

VORSPEISEN

SAISONSALAT 13
Granatapfelkerne | Grana Padano

NÜSSLISALAT 15
Speck | Ei | Croûtons

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33
hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chiliöl

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 | | 15 |

RIBEYE (HOHRÜCKEN)

dry aged | 35 Tage gereift | Swiss Premium aus Döttingen

| | |
|------|----|
| 300g | 60 |
| 400g | 80 |

LAMMRACK

Australien

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

CERDO IBERICO

PLUMA

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

Die „Feder“ des Iberico Schweines. Im vorderen Rücken liegend, ist das Dreiecks Stück äusserst stark marmoriert und bleibt daher während des Grillprozesses sehr saftig.

KOTELETT

| | |
|---------|----|
| ca.250g | 54 |
|---------|----|

Geschmacklich befinden wir uns auf demselben Niveau mit leichten Nussaromen durch die Eichel Fütterung. Nur verhält sich das Stück durch die geringere Marmorierung etwas sanfter im Gaumen.

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
Gemüse

Quarkspätzli
Salat

Venere-Risotto





LUMA RINDSFILET 200g 66

LUMA RIBEYE (HOHRÜCKEN) 300g 65

Beide Stücke sind Edelschimmel gereift | Schweiz

Luma Beef steht für Rindfleisch der Spitzenklasse. Luma verfeinert ausschliesslich die Teilstücke von artgerecht gehaltenen Rindern. Im Luma-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 56 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares Aroma, welches zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

Die Luma-Fleischprodukte unterliegen höchsten Qualitätsanforderungen. Luma wählt die Tiere nach strengen Kriterien aus, so dass nur die besten Fleischstücke weiter verarbeitet werden. Dabei achtet Luma in Zusammenarbeit mit den Produzenten und Lieferanten insbesondere auf die Haltung, das Alter, den interzellulären Fettanteil (Marmorierung) und die Fleischigkeit der Tiere. Dieses aufwändige Auswahlverfahren gewährleistet, dass die Produkte den höchsten Standards entsprechen.

Viel Spass und „en Guete“!

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
Gemüse

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 Alle Saucen

| | |
|---|-----|
| THE TORRE SURF`N`TURF | 140 |
| 300g Rindsfilet 2 Hummerschwänze 2 Tristan Langusten | |
| THE TORRE DELUXE | 155 |
| 200g Rindsfilet 250g Pluma Cerdo Iberico 300g Ribeye | |
| THE TORRE DELUXE 2.0 | 165 |
| 200g Luma Rindsfilet 300g Cerdo Iberico Kotelett 300g Luma Ribeye | |

FISCH

| | | |
|----------------------------|------|----|
| LACHSKOTELETT | 300g | 42 |
| Aquakultur aus Europa | | |
| SEETEUFELKOTELETT | 300g | 48 |
| Buttermilch-Ingwermarinade | | |

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
Gemüse

Quarkspätzli
Salat

Venere-Risotto

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes.

VEGETARISCH

CAVA RISOTTO 24
BELPER KNOLLE

GERÄUCHERTER TOFU 20
Sojasauce | Gemüse

DESSERTS

ZWEIFARBIGES TOBLERONEMOUSSE 13

CREMA CATALANA 10

KARAMELISIERTER KAISERSCHMARREN 15
Vanilleglace

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Limette - Ingwer
Vanille | Sauerrahm | Schokolade

GETRÄNKE

MINERAL OFFENAUSCHANK

| | | |
|--------------------|-----|----|
| Valser Quellwasser | 3dl | 4 |
| Valser Quellwasser | 5dl | 6 |
| Valser Quellwasser | 1l | 10 |

MINERAL FLASCHEN

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| Valser mit | 5dl | 6.50 |
| Valser ohne | 5dl | 6.50 |
| 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 RIBEYE | Schweiz |
| RINDFLEISCH FILET LUMA | Schweiz |
| RINDFLEISCH RIBEYE LUMA | Schweiz |
| JAMON IBERICO | Spanien |
| LAMMFLEISCH* | Australien |
| CERDO IBERICO PLUMA | Spanien |
| CERDO IBERICO KOTELETT | Spanien |
| CHORIZO IBERICO BELOTTA | Spanien |
| POULET | Schweiz |
| HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen) | Kanada |
| LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen) | Südafrika |
| RIESENKREVETTEN (Aquakultur) | Vietnam |
| LACHS (Aquakultur) | Schweiz |
| SEETEUFEL (Wildfang Grundschieppnetz) | Dänemark |

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.