

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
MEATBALLS BBQ SAUCE	6
POULETSPIESSLI ERDNUSSSAUCE	8
TIBETISCHE MOMOS	10
TIBETISCHE DUMPLING	10

FISCH

INGELEGTER PULPO	7
EGLIKNUSPERLI	10
GERÄUCHERTER LACHS MEERRETTICH	9
KREVETTEN KNOBLAUCH	10

GEMÜSE

PFLAUMEN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
INGELEGTES GEMÜSE	4
GEBRATENER SPARGEL	7
MARINIERTE OLIVEN	5

KÄSE

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

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

29 | 47

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

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

SUPPEN

WEISSWEINSUPPE 13
Speck | Croûtons

KARTOFFELSUPPE 13
Sauerampferpesto

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT 14
Junger Blattsalat mit Gemüse

GRÜNER SPARGELSALAT 15
Karamellisierte Ziegenkäse | Granatapfel | Himbeervinaigrette

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

Tatar Triologie 24 | 31
Lachs | Thuna | Gemüse | Meerrettichmousse | Bärlauchpesto

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RINDSFILET 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
----------	----

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.

KALBSKOTELETT

Aus Döttingen, butterzartes Kotelett

ca.300g	54
---------	----

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. 3.-

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. 6.-

Kartoffelgratin
Gemüse

Süsskartoffelpommes
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	

FISCH

LACHSKOTELETT	300g	47
KÖNIGSZANDER	250g	48

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

Jede weitere Sauce Fr. 3,-

Kräuterbutter	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage Fr. 6,-

Kartoffelgratin	Süßkartoffelpommes	Venere-Risotto
Gemüse	Salat	

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes.

VEGETARISCH

EBLIRISOTTO Manchego Gemüse	24
SEMMELKÄSEKNÖDEL Weissweinrahmsauce, confierte Tomaten & Lauchstroh	23

DESSERTS

WEISSES AMARETTO SCHOCKOLADENMOUSSE	13
ZWEIFARBIGES RHABARBER PANNA COTTA	13
CREMA CATALANA	10
KARAMELISIERTER KAISERSCHMARREN Vanilleglace	13
SORBET / GLACE Himbeere Limette - Ingwer Vanille Sauerrahm Schokolade	5

GETRÄNKE

MINERAL OFFENAUSCHANK mit Kohlensäure versetztes Wasser

Valsler Quellwasser	3dl	4
Valsler Quellwasser	5dl	6
Valsler Quellwasser	1l	10

MINERAL FLASCHEN

Valsler mit	5dl	6.50
Valsler 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	3.3dl	5.50
Goba Grapefruit-Limonade	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
Ananassaft	2.5dl	6
Grapefruitsaft	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
JAMON IBERICO	Spanien
LAMMFLEISCH*	Australien
CERDO IBERICO PLUMA	Spanien
KALBSKOTELETT	Schweiz
CHORIZO IBERICO BELOTTA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
KÖNIGSZANDER	Schweiz

Über Allergene und weitere Zusammensetzung der Speisen informiert Sie gerne unser Personal. Fragen Sie einfach nach.

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.