

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY	24
Basmatireis	

DESSERTS

MARRONIMOUSSE	11
Meringue	

MASCARPONECREME	12
Kürbis Apfel Vanille Baumnüsse	

SCHOGGICHUECHE	13
Honig-Joghurtglace	
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Zwetschge Limette – Ingwer	
Vanille Honig-Joghurt	

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY	24
Basmatireis	

DESSERTS

MARRONIMOUSSE	11
Meringue	

MASCARPONECREME	12
Kürbis Apfel Vanille Baumnüsse	

SCHOGGICHUECHE	13
Honig-Joghurtglace	
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Zwetschge Limette – Ingwer	
Vanille Honig-Joghurt	

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY	24
Basmatireis	

DESSERTS

MARRONIMOUSSE	11
Meringue	

MASCARPONECREME	12
Kürbis Apfel Vanille Baumnüsse	

SCHOGGICHUECHE	13
Honig-Joghurtglace	
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Zwetschge Limette – Ingwer	
Vanille Honig-Joghurt	

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY	24
Basmatireis	

DESSERTS

MARRONIMOUSSE	11
Meringue	

MASCARPONECREME	12
Kürbis Apfel Vanille Baumnüsse	

SCHOGGICHUECHE	13
Honig-Joghurtglace	
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Zwetschge Limette – Ingwer	
Vanille Honig-Joghurt	

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY	24
Basmatireis	

DESSERTS

MARRONIMOUSSE	11
Meringue	

MASCARPONECREME	12
Kürbis Apfel Vanille Baumnüsse	

SCHOGGICHUECHE	13
Honig-Joghurtglace	
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Zwetschge Limette – Ingwer	
Vanille Honig-Joghurt	

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY	24
Basmatireis	

DESSERTS

MARRONIMOUSSE	11
Meringue	

MASCARPONECREME	12
Kürbis Apfel Vanille Baumnüsse	

SCHOGGICHUECHE	13
Honig-Joghurtglace	
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken	

SORBET / GLACE	5
Himbeere Zwetschge Limette – Ingwer	
Vanille Honig-Joghurt	

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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	Balsamico Glace	Sauce Béarnaise
Chimichurri	Barbecue Sauce	

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse	Spinat	Salat
Spätzli	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 TORRE SURF`N`TURF

300g Rindsfilet | 2 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – kleinere 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 KÜRBISSAUCE	8

GEMÜSE

DATTELN SPECK	7
PEPPADEW	6
MARINIERTE TOMATEN	5
GEFÜLLTE FEIGEN FRISCHKÄSE	8
MARINIERTE OLIVEN	5
EINGELEGTES SAISONGEMÜSE	4

FISCH

EINGELEGTER PULPO	7
MARINIERTE SARDINEN	6
GEBEIZTER LACHS FEIGENESSIG	9
THUNA SASHIMI TRAUBENCHUTNEY	9
KREVETTEN LOLLIPOP WAKAME WASABI	10

KÄSE

FETAKÄSE KRÄUTER	6
MANCHEGO	5
GREYERZER WEISSER BALSAMICO	7
CHÄLLERHOCKER	8
TRÜFFELBRIE	9

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

26 | 43

Jamon Iberico | Meatballs BBQ | Greyezer – Weisser Balsamico | Kräuterspeck | Gebeizter Lachs - Feigendressing | Datteln – Speck | Saisongemüse | Feigen - Ziegenkäse

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 12

SAISONSALAT 15

Pilzen | Baumnüsse | Trauben

ohne Pilze 13

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

TATAR VOM THUNFISCH KLEIN | GROSS 27 | 39

Avocado | Mango | Wakamesalat

TATAR VOM SCHWEIZER KALB KLEIN | GROSS 25 | 36

schwarzer Trüffel | Trüffelöl

TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND KLEIN | GROSS 23 | 33

hausgemachte Sauce | Toast | Butter | Chilliöl

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

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 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
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat



«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 Hummer Schwänze | 2 Tristan Langusten 155

THE TORRE DELUXE

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

LUMA | MORUCHA CÔTE DE BŒUF FÜR 1 PERSON

Edelschimmel gereift | am Knochen serviert ca. 500g 78

FISCH

GANZE GOLDBRASSE (Dorade)

Aquakultur aus Europa 500g 50

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

Jede weitere Sauce: Fr. 5.-

Kräuterbutter
Chimichurri

Balsamico-Glacè
Barbecue Sauce

Sauce Béarnaise

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

Jede weitere Beilage: Fr. 5.-

Saisonales Ofengemüse
Quark-Spätzli

Spinat
Kartoffelgratin

Salat

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes

VEGETARISCH

ROTES THAI GEMÜSECURRY 24
Basmatireis

DESSERTS

MARRONIMOUSSE 11
Meringue

MASCARPONECREME 12
Kürbis | Apfel | Vanille | Baumnüsse

SCHOGGICHUECHE 13
Honig-Joghurtglace
20 Minuten Wartezeit – wird frisch gebacken

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Zwetschge | Limette – Ingwer
Vanille | Honig-Joghurt

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 RIBEYE	Schweiz
LUMA MORUCHA CÔTE DE BOEUF	Spanien
KALBFLEISCH	Schweiz
LAMMFLEISCH*	Australien
PLUMA PATA NEGRA	Spanien
POULET	Schweiz
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Vietnam
LACHS (Aquakultur)	Schweiz
DORADE (Aquakultur)	Europa
THUNFISCH (Wildfang mit Angel)	Philippinen

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.