

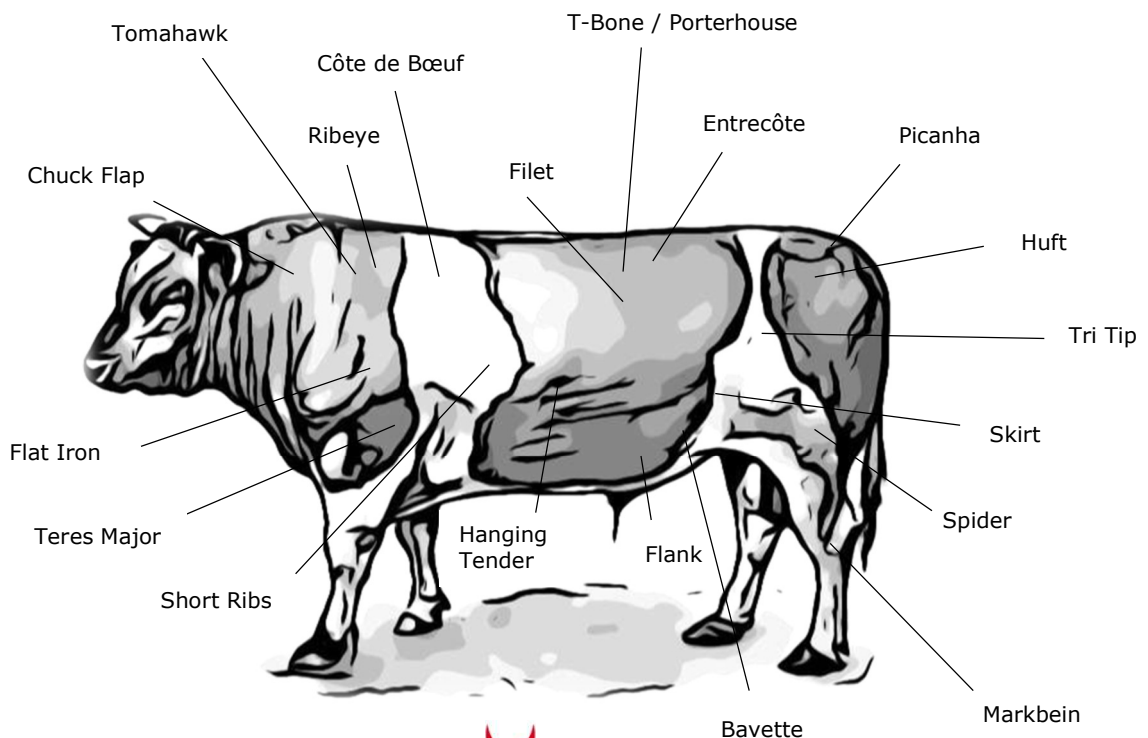
NOSE TO TAIL

„Nose to tail“ - dies ist ein ambitioniertes Motto, insbesondere für ein Steakhouse, bei welchem der Grill eine Hauptrolle spielt. Aber genau aus diesem Grund möchten wir unseren Teil dazu beitragen und möglichst viele Stücke von diesen wunderbaren Tieren anbieten. Dank einer hervorragenden Zusammenarbeit mit unserer Hausmetzgerei Köferli aus Döttingen sind wir besonders stolz, immer wechselnde second Cuts anbieten zu dürfen, welche sich bestens zum Grillen eignen. Leider sind diese Cuts in unserer Gesellschaft eher in Vergessenheit geraten und finden erst langsam wieder den Weg in die Küchen dieser Welt. Wir möchten genau diese Stücke – egal ob Rind, Kalb oder Schwein – hochleben lassen und ihnen die Aufmerksamkeit geben, welche sie verdient haben. Sie bedanken sich mit unglaublichem Geschmack und Intensität, welche wir zuvor nicht kannten.

Für unser Schweizer Rindfleisch werden nur ausgelesene weibliche Tiere oder Ochsen verwendet. Da diese langsamer wachsen, generieren sie ein besseres Endergebnis. Es wird nicht reinrassig geschlachtet, jedoch befinden sich ausschliesslich die Rassen Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitane und Angus in der Zucht. Diese Rassen garantieren eine schöne Fleischigkeit sowie eine ausgeprägte Marmorierung. Die Tiere werden bewusst 4-5 Monate länger gehalten, damit sich das Tier möglichst natürlich entwickeln kann und das Fleisch aromatischer wird.

Eine nachhaltige und artgerechte Tierhaltung ist für uns das Allerwichtigste, nicht nur bei der Fleischproduktion, sondern auch bei unseren Milchprodukten. Deshalb stammen unsere Produkte vom Lindenhof in Benzenschwil. Hier stehen die Kühe täglich auf der Weide und dürfen sich auch im Stall frei bewegen. Die Kühe der Rasse „Brown Swiss“ ernähren sich ausschliesslich von Gras und Heu. Auf eine Silofütterung wird verzichtet. Die sogenannte Heublumenmilch wird nach dem Melken in der Hauseigenen Molkerei verarbeitet.

Es macht uns stolz zu wissen, woher alle unsere Produkte stammen, welche wir mit viel Liebe und Respekt täglich frisch verarbeiten dürfen.



TAPAS

ZURZIBIETER COPPA Luftgetrockneter Freilandschweinnacken	8
BAUERN SPECK Luftgetrocknet und geräuchert	7
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11
KÄSEKRAINER Senf	10
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8
KALBSMILKEN Preiselbeeren	7
DATTELN Bauernspeck	6
✓ OLIVEN Knoblauch Kräuter	5
✓ ZIEGENKÄSE Honig	8
✓ BLINDE KUH Rahmiger Rohmilchkäse	7

VORSPEISEN



MARKBEIN

Sauerteigbrot | Chiccorino

16



TATAR VOM RIND

Essiggurken | Schalotten | Ziegenkäse

24

GERÄUCHERTE ENTE

Apfel | Sellerie | Haselnuss

20

GEBEIZTER LACHS

Rande | Fenchel | Joghurt

16



WINTERSALAT

Wintergemüse | Zwiebeln | Nüsse

12

SUPPE VOM GERÖSTETEN SELLERIE

Birne | Speck | Croutons

13



THE TORRE SELECTION

Coppa | Fleischbällchen | Datteln
Bauernspeck | Oliven | Blinde Kuh

Für 2 Personen

29

THE TORRE BEEF PLATE

Markbein | Tatar | Sauerteigbrot

Für 2 Personen

40

THE BLACKBOARD TO SHARE

CLASSICS

Um unser Angebot abwechslungsreicher zu gestalten, verwenden wir für diese Cuts zwei verschiedene Arten von Tieren. Entweder handerlesene regionale Rinder aus dem Zurzibiet, welche eine normale Mast durchliefen und ca. 3 Jahre alt wurden. Oder ältere Kühe (Old Cow), welche ca. 8-jährig wurden. Bei diesen Tieren ist es wichtig, dass sie vorwiegend Gras und Heu zu essen bekamen. Silofutter würde den Geschmack negativ beeinflussen. Die leicht gelbliche Fettschicht, die dunkle Farbe des Fleisches sowie die stark ausgeprägte Marmorierung lassen jedes Fleischfanherz höherschlagen.

Um möglichst nachhaltig zu arbeiten, kaufen wir immer nur ein ganzes Nierstück (Filet, Entrecôte, Ribeye, Huft) ein. Dieses lassen wir bei unserer Hausmetzgerei Köferli in Döttingen 30 Tage dry agen. Danach portionieren wir verschiedene Grössen von den nachfolgenden Cuts. Ist es aufgegessen, folgt das Nächste. Im Preis inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen Ihrer Wahl. Unser Personal informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot.

TOMAHAWK

CÔTE DE BŒUF

T-BONE

PORTERHOUSE

EXPERIENCE

Dies ist eine Auswahl von drei verschiedenen Cuts, welche täglich neu von der Küche zusammengestellt werden. Unser Personal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot und die jeweiligen Preise.

Pro Person zwischen 350 und 400g Fleisch, mit inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen nach Wahl.



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



PRIME CUTS

RIBEYE VOM RIND

Dieser Cut wird zwischen der 5. und 12. Rippe aus dem mittleren Rücken geschnitten. Er liegt also zwischen Nacken und Entrecôte. Das Ribeye besteht aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus.

300g 62

ENTRECÔTE VOM RIND

Dieser Cut liegt zwischen Hochrippe und Hüfte des Rindes. Er hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als Filet und zusätzlich auch noch eine Fettabdeckung, was den Cut etwas geschmacksintensiver macht.

300g 62

RACK VOM IRISCHEN LAMM

Lammracks werden aus dem vorderen Rücken der Tiere geschnitten. Die Tiere verbringen ihr Leben auf der Wiese in einer natürlichen Umgebung. Die Lamm-Hauptsaison beginnt im Februar und dauert bis Ende April.

250g 48



FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

Unter dem Entrecôte liegt, wird dieser Cut kaum beansprucht. Dadurch ist er besonders zart, mager und feinfaserig. Das Filet macht nur einen sehr kleinen Anteil der Gesamtmuskelmasse aus und gilt daher als das edelste Teilstück.

Ladies Cut 180g 52
Gentleman Cut 220g 63

SURF & TURF

Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.

110g 18

SECOND CUTS



PLUMA PATA NEGRA

Im vorderen Rücken liegend, ist hat Feder des Iberico Schweines einen lockeren Muskelaufbau und ist stark marmoriert. Der nussige Geschmack, sowie seine schmelzende Konsistenz machen diesen Cut zu einer wahren Delikatesse.

250g 52

FLANK VOM RIND

Dieser Cut stammt aus dem Bauchlappen des Rindes, der sogenannten Dünung. Da es dort enormen Kräften ausgesetzt ist, sind die typischen groben Fasern notwendig. Diese sorgen für einen intensiven Geschmack und einen etwas kernigeren Biss. Deshalb garen wir unser Flank auch zuerst bei 49°C vor für 2h.

300g 49

PICANHA VOM KALB

Auch Tafelspitz genannt, liegt dieser Cut neben der Hüfte am sogenannten Schwanzstück des Tieres. Das liebste Grillstück der Südamerikaner wird im deutschsprachigen Raum oft noch lange in Brühe gekocht. Bei guter Qualität kann dieser Cut aber viel mehr. Bei 54°C sous-vide vorgegart für 4h.

200g 44

SURF & TURF

Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.

110g 18

BEILAGEN

Eine inklusive, jede weitere 6

Wirsing- Kartoffelpüree
Rotweinrisotto mit Haselnüssen
Ofengemüse
Spätzli
Getrübefelte Pommes

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3

Café de Paris
Chimichurri
Sauce Béarnaise
Schalotten-Rotweinbutter
Daily Sauce

VEGETARISCH

Warmes Rendentatar
Ziegenkäse | Walnüsse | Kartoffel

26

Rotweinrisotto
Haselnuss | Chiccorino | Fenchel

24

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.



DEKLARATIONEN

RIND	Schweiz
FILET VOM WEIDERIND	Irland
KALB	Schweiz
SCHWEIN (Wurst und Pökelwaren)	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
LAMM	Irland
ENTE	Schweiz
LACHS	Schweiz
HUMMER	Kanada

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

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.