

APÉRO

Geniessen Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Tapas – viele kleine Portionen zum Teilen und das Beisammensein geniessen.

FLEISCH

| | |
|-------------------------------|----|
| PARMA SCHINKEN | 9 |
| JAMON IBERICO | 10 |
| CHORIZO IBERICO | 7 |
| COPPA | 8 |
| MEATBALLS BBQ SAUCE | 6 |
| POULETSPIESSLI ERDNUSSSAUCE | 8 |
| TIBETISCHE MOMOS FRITIERT | 10 |
| TIBETISCHE DUMPLING GEDÄMPFT | 10 |

FISCH

| | |
|--|----|
| CALAMRIRINGE FRITTIERT | 7 |
| EGLIKNUSPERLI | 10 |
| GERÄUCHERTER SAIBLING | 9 |
| KREVETTEN KNOBLAUCH | 10 |
| THUNFISCH GERÄUCHERT IM SESAMMANTEL | 10 |

GEMÜSE

| | |
|--------------------------|---|
| PFLAUMEN SPECK | 7 |
| POTATOWEDGES | 7 |
| PEPPADEW | 6 |
| MARINIERTE TOMATEN | 5 |
| CHAMPIGNONS FRISCHKÄSE | 6 |
| GEBRATENE PIMIENTOS | 7 |
| MARINIERTE OLIVEN | 5 |

KÄSE

| | |
|-------------------------------|---|
| PARMESAN | 8 |
| PECORINO | 7 |
| GREYERZER WEISSER BALSAMICO | 7 |
| HEUBLUMENKÄSE | 8 |

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

29 | 47

Parmaschinken | Chorizo Iberico | Meatballs | BBQ | Gebratene Pimientos | Coppa |
Geräucherter Saibling | Pecorino | Peppadew

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

SUPPEN

| | |
|---|----|
| TOMATENCREMESUPPE Creme Fraîche | 12 |
| MANGOSUPPE Krevette Kefir Chili Öl | 13 |

VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| SAISONSALAT Grillierte Wassermelone | 15 |
|--|----|

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

| | |
|--|----|
| PANZANELLA – TOSKANSICHER BROTSALAT Getrocknete Tomaten Oliven Parmesan Parmaschinken | 19 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| MARKBEIN Kräuterbutter Grilliertes Brot Kräutersalat | 18 |
|---|----|

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

Wählen Sie eine individuelle Verfeinerung:

| | |
|----------|---|
| Calvados | 3 |
| Whiskey | 3 |
| Cognac | 3 |



«GRILLADEN»

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

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



CUTS

RINDSFILET

Premium Argentinien

| | | |
|--------------|------|----|
| Ladies Cut | 160g | 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

Irland

| | |
|----------|----|
| ca. 300g | 46 |
|----------|----|

PLUMA

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

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

KALBSKOTELETT

Aus Döttingen, butterzartes Kotelett

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

RINDERSPIESS

Black Angus Rindshuftwürfel

| | |
|---------|----|
| ca.300g | 34 |
|---------|----|

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

Chorizo-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 "SHOT OF THE DAY" SURF`N`TURF ab 130
Cut des Tages, von der Küche empfohlen | 2 Hummerschwänze | 2 Tristan Langusten
Preis variiert je nach angebotenenem Fleisch

THE TORRE DELUXE 155
200g Rindsfilet | 250g Pluma Cerdo Iberico | 300g Ribeye

FISCH

KREVETTENSPIESS 38
Blacktiger Krevetten | BIO Zucht aus Taiwan

GANZE MAKRELE AM SPIESS 41

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

Chorizo-Risotto

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes.

VEGETARISCH

| | |
|---------------------------------|---------|
| GEMÜSESPIESS MIT HALLOUMIKÄSE | 24 |
| VEGETARISCHER HAMBURGER KÄSE | 28 3 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| PASSIONSFRUCHT SCHOKOLADENMOUSSE | 13 |
| CREMA CATALANA | 10 |
| ERDBEERTIRAMISU | 14 |
| 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 |
| RINDFLEISCH HUFT | Neuseeland |
| 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) | Taiwan |
| MAKRELE | Nordsee |

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.