

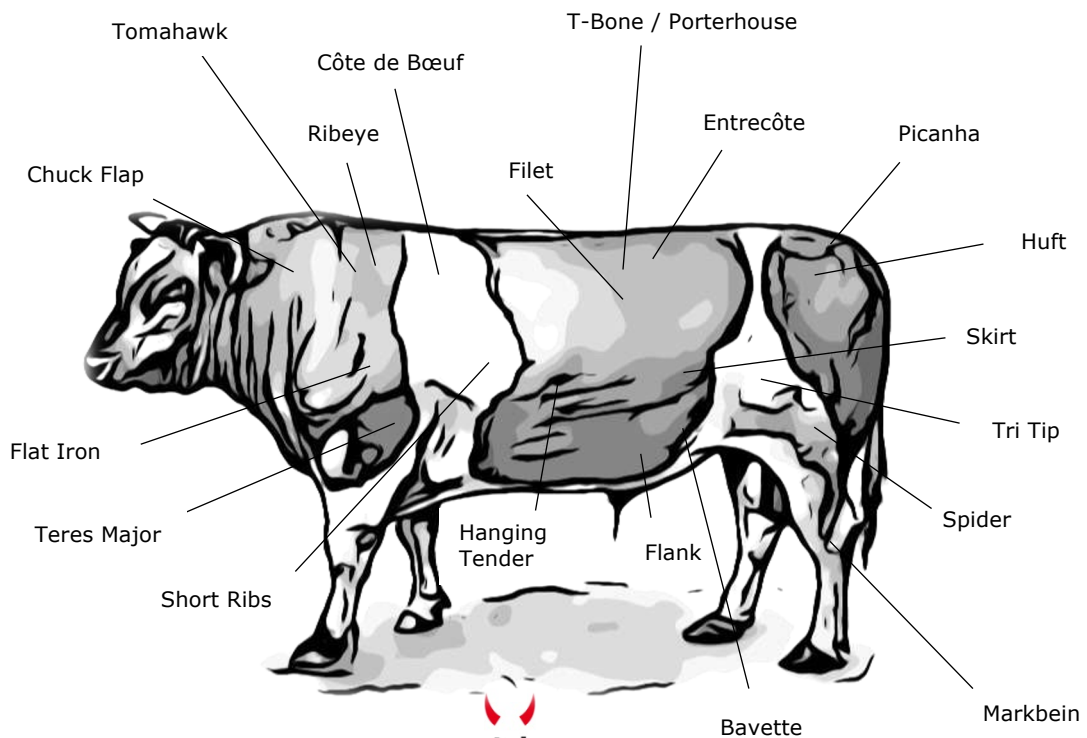
## NOSE TO TAIL

„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 Special 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 PALETA Geräucherter Freilandschwein-Rohschinken	8
WILDSCHWEINSCHULTER Luftgetrocknet	9
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11
GRILLIERTE CHORIZO Hausgemachte Paprikawurst	8
KÄSEKRAINER Senf	10
SCHWEINEBAUCH Bacon Jam	7
KALBSBRIES Preiselbeeren	7
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8
DATTELN Bauernspeck	6
✓ GEMÜSEBÄLLCHEN Frischkäse	6
✓ MARINIERTE OLIVEN Knoblauch   Kräuter	5
✓ GRILLIERTER FENCHEL Vom Holzkohlegrill	6
✓ RACELETTE- KARTOFFEL Essiggurken   Silberzwiebeln	7
✓ BÄNZIMUTSCH Rahmiger Rohmilchkäse   Pfeffer	7
✓ PILZCROSTINI Frischkäse   Mischpilze	6
✓ GETRÜFFELTE POMMES Käsesauce	8

## VORSPEISEN



### MARKBEIN

Sauerteigbrot | Fleur de Sel | Zitrone

16



### TATAR VOM RIND

Essiggurken | Schalotten | Belperknolle

24

### TATAR VOM HIRSCH

Rosenkohl | Nüsse | Pilze

20

### ZIEGENKÄSE

Feigen | Maroni | Speck

15



### HERBSTSALAT

Obst | Nüsse | Pilze

12

### TAGESSUPPE

Saisonal | nach Angebot

13



### THE TORRE SELECTION

Paleta | Fleischbällchen | Datteln  
Wildschweinschulter | Oliven | Bänzimutsch

Für 2 Personen

28

### 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.

<b>CÔTE DE BŒUF</b>	100g	18
<b>T-BONE</b>	100g	19
<b>PORTERHOUSE</b>	100g	20

### **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 liegt zwischen der 5. und 12. Rippe. Er besteht aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus. Um ein noch intensiveres Ergebnis zu erzielen, lassen wir unsern Hohrücken in Rindertalg dry agen.

300g 62

### KOTELETTE VOM KALB

Zwischen der 6. und 12. Rippe liegend, besticht dieser Cut durch eine feine Marmorierung. Wir verwenden ausschliesslich regionale Zurzibieter Kälber, welche am Knochen Trockengereift werden.

300g 58

### REHRÜCKEN AM KNOCHEN

Dieser Cut liegt zwischen dem Karree und der Keule des Tieres. Das besonders magere und zarte Fleisch des Rehs eignet sich hervorragend zum Kurzbarsten oder grillieren. Um diesen Cut zu garen, lassen wir das Fleisch am Knochen. Schlussendlich wird er aber ausgelöst serviert.

350g 55

### FILET VOM SCHWEIZER RIND

Aus dem Rücken stammend wird dieser Cut kaum beansprucht, wodurch er besonders zart, mager und feinfaserig ist. Das Filet macht nur einen sehr kleinen Anteil der Gesamtmuskelmasse aus und gilt daher als das edelste Teilstück. Dieser Cut stammt ausschliesslich von auserlesenen Swiss Premium Rindern.

200g 69



### FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

Die Tiere konnten ihr ganzes Leben lang auf den grünen Wiesen in Irland verbringen und somit saftiges Gras und Kräuter zu sich nehmen. Zu den irischen Haupttrassen Angus und Hereford werden auch noch andere Rassen wie Limousin, Charolais und Simmental eingekreuzt.

Ladies Cut 180g 52  
Gentleman Cut 220g 63

### SURF & TURF

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

140g 18

## SECOND CUTS



### PLUMA PATA NEGRA

Im vorderen Rücken liegend, ist die Feder des Iberico Schweines sehr stark marmoriert. Aus diesem Grund bleibt dieser Cut während des Grillens sehr saftig. Der einmalige nussige Geschmack, sowie seine schmelzende Konsistenz machen diesen Cut zu einer wahren Delikatesse.

250g 52

### BAVETTE VOM RIND

Auch Flap Meat genannt, liegt dieser Cut zwischen Flank Steak und Inside Skirt. Das Bavette d'aloiau wie es mit vollem Namen heisst hat eine grobe, aber weiche Faser und ist gut marmoriert. Für noch mehr Zartheit garen wir es erst Sous-vide vor.

300g 49

### CHUCK FLAP VOM KALB

Dieser Cut ist ein Muskel der Chuck Roll. Auch Denver oder Teppanyaki Cut genannt handelt es sich hierbei um das Herzstück des Nackens. Dank der besonderen Marmorierung kann man ihn hervorragend grillieren oder Kurzbraten.

200g 43

### SURF & TURF

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

140g 18

### BEILAGEN

Eine inklusive, jede weitere 6

Spätzli  
Getrüffelte Pommes  
Röstgemüse | Speck  
Herbstsalat  
Rotkohl

### SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3

Café de Paris  
Chimichurri  
Sauce Béarnaise  
Chorizo-Weisswein  
Daily Sauce

## VEGETARISCH

### SPÄTZLI

Rotkohl | Maroni | Randen

27

### TRÜFFELPASTA

Trüffel | Käse

31

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

## DEKLARATIONEN

RIND	Schweiz
FILET VOM WEIDERIND	Irland
KALB	Schweiz
SCHWEIN (Wurst und Pökelwaren)	Schweiz
WILDSCHWEIN	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
REH	Österreich
HIRSCH	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.