

APÉRO

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

FLEISCH

PARMASCHINKEN	9
JAMON IBERICO	10
CHORIZO IBERICO	7
BRESAOLA	6
MEATBALLS BBQ SAUCE	6
POULETSPIESSLI ERDNUSSSAUCE	8
TIBETISCHE MOMOS FRITIERT	9
TIBETISCHE DUMPLING GEDÄMPFT	9

FISCH

CALAMARIRINGE FRITIERT	7
EGLIKNUSPERLI	10
GERÄUCHERTER SAIBLING	9
KRENETTEN KNOBLAUCH	9
THUNAFILET SESAMMANTEL	10

GEMÜSE

FALAFEL	6
POTATOWEDGES	6
PEPPADEWS	5
MARINIERTE TOMATEN	5
KRÄUTER PILZE	5
GEBRATENE PIMIENTOS	6
MARINIERTE OLIVEN	7

KÄSE

MANCHEGO	6
TILSITER	6
GREYERZER	7
GEBACKENER CAMEMBERT	8

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

29 | 47

Parmaschinken | Chorizo Iberico | Meatballs | BBQ | Gebratene Pimientos | Bresaola | Geräucherter Saibling | Tilsiter | Peppadews

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE Karamellisierte Maroni	12
PILZESSENZ Semmelknödel	13

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT Ei Speck Croûtons	15
--------------------------------------	----

Dressing zur Auswahl:

Honig-Senf
Balsamico
French

MAKRELEN FILETS Randenmousse Zitronen-Thymian Creme Frâiche	14
--	----

MARKBEIN Kräuterbutter Grilliertes Brot Kräutersalat	14
---	----

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

Rioplastense aus Argentinien

Ladies Cut	160g	46
European Cut	200g	58
Gentleman`s Cut	300g	87
Herren Cut (inkl Herrengedeck)	500g	140

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)

19

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
Pfeffer Sauce

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

Jede weitere Beilage: Fr. 6.-

Kartoffelgratin
Spinat

Süsskartoffelpommes
Salat

Quarkspätzli



«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

Preis auf Anfrage

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

LACHSFILET

41

Aus Schweizer Zucht

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
Pfeffer Sauce

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

Jede weitere Beilage Fr. 6,-

Kartoffelgratin
Gemüse

Süßkartoffelpommes
Salat

Quarkspätzli

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand des Produktes.

VEGETARISCH

GEMÜSEGRATIN AN KÜRBISSAUCE 24

VEGETARISCHER HAMBURGER 26

Pink Burger Bun | Erbsen Protein Patty| Süsskartoffelpommes
Käse 3

DESSERTS

MARONI PANNACOTTA 10
Zwetschgensauce

HOLUNDERBEERENPARFAIT 9

GRIESSFLAMMERIE 10
Apfelmus

SORBET / GLACE 5
Himbeere | Limette – Ingwer
Vanille | Sauerrahm | Schokolade

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
LAMMRACKS	Irland
CERDO IBERICO PLUMA	Spanien
KALBSKOTELETT	Schweiz
CHORIZO IBERICO BELOTTA	Spanien
POULET	Schweiz
PARMASCHINKEN	Italien
COPPA	Italien
EGLI (Zucht)	Polen
THUNFISCH (Wildfang)	Pazifischer Ozean
SAIBLING (Zucht)	Schweiz
CALAMARI (Wildfang)	Spanien
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Kanada
LANGUSTENSCHWÄNZE (Wildfang, in Körbe Reusen)	Südafrika
RIESENKREVETTEN (Aquakultur)	Taiwan
MAKRELE (Wildfang)	Nordsee
LACHS (Zucht)	Schweiz

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

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.