

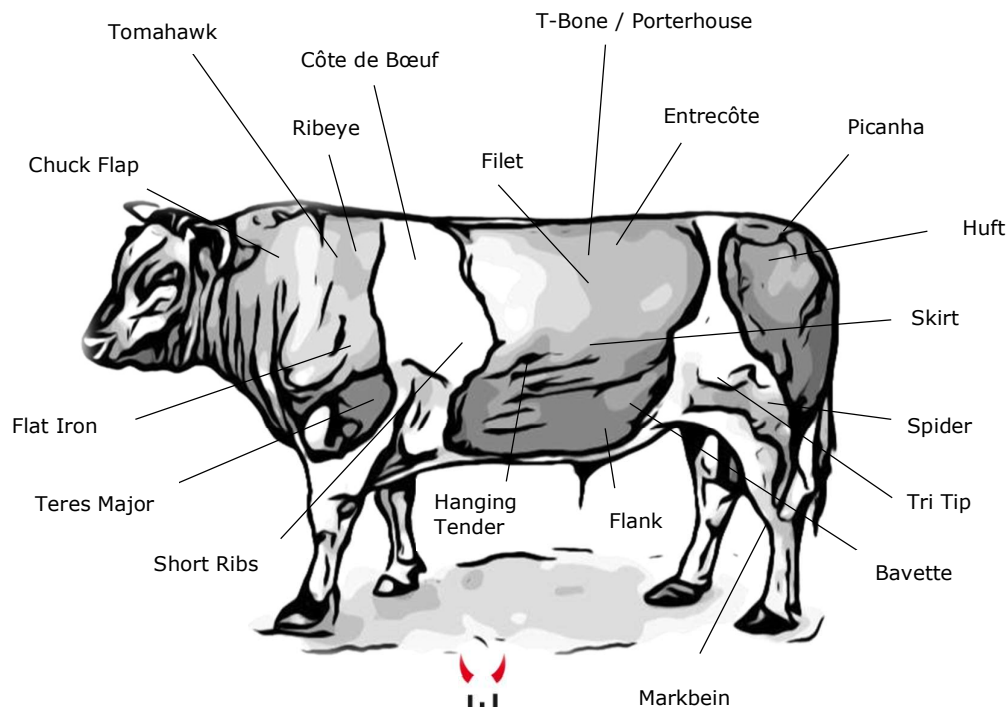
NOSE TO TAIL

„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
KNOBLAUCHSALAMI Knoblauch Pfeffer	7
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11
GRILLIERTE CHORIZO Hausgemachte Paprikawurst	8
GRILLIERTER SCHWEINEBAUCH Teriyaki Sesam	7
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8
 GEMÜSEBÄLLCHEN Joghurt	6
 MARINIERTE OLIVEN Knoblauch Kräuter	6
 GRILLIERTER BLUMENKOHL Chimichurri	7
 GEMÜSEDIPP Kräuter Frischkäse	6
GERÄUCHERTE FORELLE Pumpenickel Mayonnaise	8
 RASSIGER FREIÄMTER Rezenter Rohmilchkäse	7
 BÄNZIMUTSCH Cremig-rahmiger Rohmilchkäse	7

VORSPEISEN

MARKBEIN Sauerteigbrot Fleur de Sel		16	
TATAR VOM RIND Essiggurken Schalotten Belperknolle		24	
CARPACCIO VOM KALB Radieschen Rucola Käse		19	
TOMATENSALAT Chorizo Schalotten Balsamico		15	
 BLATTSALAT Sommergemüse Kräuter		12	
TAGESSUPPE Nach Angebot		13	
THE TORRE SELECTION		Für 2 Personen	28
Paleta Fleischbällchen Knoblauchsalami Gemüsedipp Oliven Bänzimutsch			
THE TORRE BEEF PLATE		Für 2 Personen	40
Markbein Tatar Sauerteigbrot			

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.

CÔTE DE BŒUF	100g	18
T-BONE	100g	19
PORTERHOUSE	100g	20
RIBEYE FAT AGED	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.

Mit inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen Ihrer Wahl.

Pro Person ca. 400g



«GRILLADEN»

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

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



PRIME CUTS

ENTRECÔTE VOM RIND

Dieser Cut wird aus dem Hinterviertel des Rindes geschnitten. Es hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als Filet und zusätzlich eine Fettabdeckung, welche für eine höhere Geschmacksintensität verantwortlich ist. Für noch mehr Power lassen wir das Entrecôte von unserer Hausmetzgerei Köferli drei Wochen lang dry agen.

300g 62

RIBEYE VOM KALB

Zwischen der 6. und 12. Rippe liegend, besticht dieser Cut durch eine feine Marmorierung. Wir verwenden ausschliesslich regionale Zurzibierter Kälber, welche zuerst am Knochen abgehangen werden, bevor der ausgelöste Cut noch weitere zwei Wochen dry agen darf.

250g 51

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 Hauptrassen Angus und Hereford werden auch noch andere Rassen wie Limousin, Charolais und Simmental eingekreuzt.

Ladies Cut 180g 52
Gentleman Cut 220g 63

SECOND CUTS

PLUMA PATA NEGRA 	250g	52
<p>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.</p>		
HANGING TENDER VOM RIND	300g	49
<p>Aus dem inneren Bauchbereich stammend, handelt es sich hierbei um den Stützmuskel des Zwerchfells. Dank seiner ausgeprägten Marmorierung besticht dieser Cut durch eine unglaubliche Geschmacksintensität. Zuerst Sous-vide vorgegart und danach über der Holzkohle gegrillt- ein Traum.</p>		
TRI TIP VOM KALB	200g	43
<p>Das Bürgermeisterstück, wie dieser Cut auch genannt wird, befindet sich oberhalb der Keule. Es ist ein dreieckiges Stück, welches an die Form einer Haifischflosse erinnert. Seinen deutschen Namen erhielt das Tri Tip, weil es früher immer für das Oberhaupt der Gemeinde reserviert war.</p>		
SURF & TURF	140g	18
<p>Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.</p>		

BEILAGEN

Eine inklusive, jede weitere 6

Bratkartoffeln
Pommes Frites
Süßkartoffelpüree | Mandeln
Sommersalat
Gefülltes Sommergemüse
Grillierter Blumenkohl

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3

Kräuterbutter
Chimichurri
BBQ-Sauce
Cognac-Pfeffersauce
Sauce Béarnaise
Rosmarinjus

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

FISCH

REGENBOGENFORELLE

Sie stammt aus der Fischzucht in Bremgarten. Die Fische leben in reinem Quellwasser in naturnahen Becken und werden ausschliesslich mit Biologisch hergestelltem Futter gefüttert. Nachhaltigkeit wird hier grossgeschrieben.

250g

49

VEGETARISCH

 GEFÜLLTES SOMMERGEMÜSE
Saisonales Gemüse | Käse | Kräuter

31

DESSERTS

HEIDELBEERMUFFIN

Crumble | weisse Schokolade

12

CHEESECAKE IM GLAS

Frischkäse | Aprikosen | Butterkeks

12

TAGESDESSERT

Nach Angebot

11

Glace und Sorbet nach Angebot

5

DEKLARATIONEN

RIND	Schweiz
FILET VOM WEIDERIND	Irland
KALB	Schweiz
SCHWEIN (Wurst und Pökelfwaren)	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
REGENBOGENFORELLE	Schweiz
HUMMER	Kanada

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

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.