

TAPAS

ZURZIBIETER PALETA Geräucherter Freilandschwein-Rohschinken	8	MANCHEGO Spanischer Schafskäse	7
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11	PARMINO Schweizer Pendant zu Parmesan	7
CHORIZO IBERICO BELOTTA Paprikawurst vom iberischen Eichelschwein	7	GEMÜSEBÄLLCHEN BBQ	6
REHSALSIZ Geräuchert	7	HAUSGEMACHTE PICKLES Saisonales eingelegtes Gemüse	6
SALSICCIA Vom Grill	8	GETRÜFFELTE POMMES Parmesan	7
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8	MARINIERTE OLIVEN Knoblauch Zitrone Thymian	5
KÄSEKRAINER Senf	10	GRILLIERTER PULPO Alioli	9
SPECKDÖRROBST Aprikosen Pflaumen Datteln	7		

THE TORRE SELECTION

25

Paleta | Salsiz | Fleischbällchen
Pulpo | Parmino | Pickles

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 14
Saisonale Suppe nach Tagesangebot

MARKBEIN 15
Zitrone | Sauerteigbrot | Fleur de Sel

TATAR VOM RIND KLEIN | GROSS 23 | 33
Schalotten | Crème Fraîche

FELDSALAT 14
Rande | Ziegenkäse | Baumnüsse

Honig-Senf
Balsamico
Walnuss

THE TORRE BEEF PLATE

Markbein und grosses Tatar vom Rind 42
Zum Teilen, für 2 Personen

TO SHARE FÜR 2 PERSONEN

CLASSICS

CÔTE DE BŒUF	100g	18
T-BONE	100g	19
PORTERHOUSE	100g	20

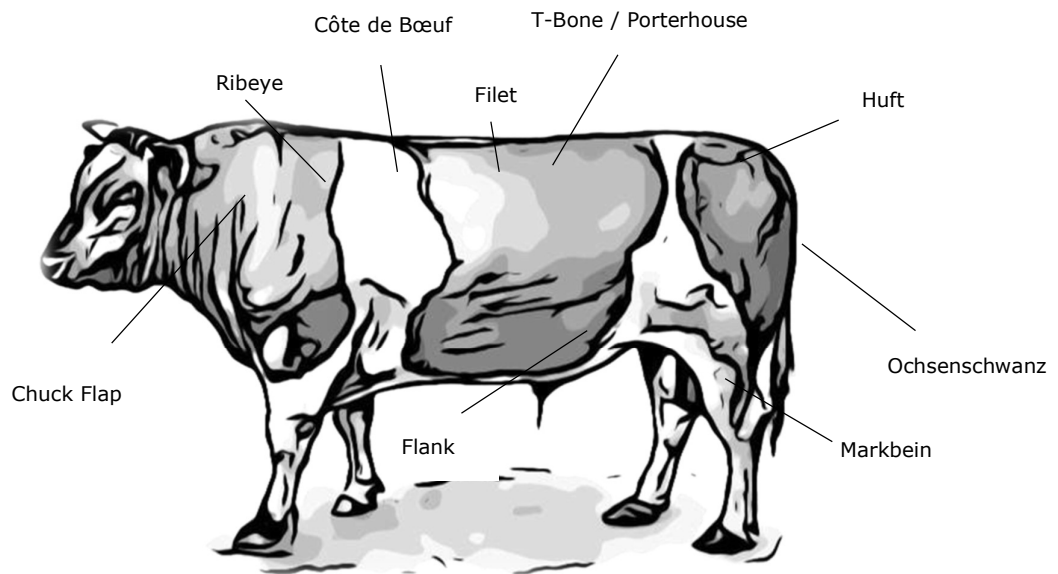
Um mit gutem Gewissen, Ihnen die beste Qualität anbieten zu können, kaufen wir für diese Cuts immer ein ganzes Rindernierstück ein. Dies ermöglicht es uns verschiedene Grössen zu portionieren und ein breiteres Angebot zu führen. Wir verwenden nur handerlesene Swiss Premium Rinder aus dem Zurzibiet. Diese werden von unserer Hausmetzgerei Köferli in Döttingen geschlachtet und danach mindestens 30 Tage trockengereift. Zwei Beilagen und drei Saucen nach Ihrer Wahl.

Unser Personal informiert Sie gerne über die Verfügbaren Cuts und deren Grössen.

EXPERIENCE

Auswahl von verschiedenen Cuts, von der Küche empfohlen
Zwei Beilagen und drei Saucen nach Ihrer Wahl.
Pro Person ca. 350g

Preis auf Anfrage





«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 sind. Für noch mehr Power lassen wir das Entrecôte von unserer Hausmetzgerei Köferli drei Wochen dry agen.

300g 62

RIBEYE VOM KALB

Zwischen der 6. und 12. Rippe liegend, besticht dieser Cut durch seine feine Marmorierung. Ausschliesslich von regionalen Zurzibierter Kälbern, wird er zuerst drei Wochen Trockengereift.

300g 55

RINDSFILET

Das saftige Gras der irischen Weiden, auf welchen dieses Tier sein Leben verbringen durfte, intensiviert den Geschmack dieses Cuts.

Ladies Cut	160g	46
European Cut	200g	58
Gentleman Cut	300g	87

SPECIAL CUTS

PLUMA PATA NEGRA

Im vorderen Rücken liegend, ist die Feder des Iberico Schweines sehr stark marmoriert. Daher bleibt dieser Cut während des Grillens sehr saftig.

250g 52

CHUCK FLAP VOM RIND

Dieser Cut wird aus dem Nackenbereich des Rindes geschnitten. Um beste Ergebnisse zu erzielen sollten die Rinder möglichst fett sein, damit eine ausgeprägte Marmorierung vorhanden ist. Das Chuck Flap besticht durch einen intensiven Geschmack und einen angenehmen Biss.

300g 49

FLANKSTEAK VOM KALB

Das Flank ist in den USA der BBQ-Renner schlechthin. Der im vorderen Teil des Bauches liegende Cut zeichnet sich durch einen intensiven Fleischgeschmack aus. Ein regionaler Genuss für jeden Fleischfan.

200g 44

SURF & TURF

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

140g 17

FISCH

LACHSFORELLE

200g

49

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 gross geschrieben.

VEGETARISCH

GEBACKENER KÜRBIS

28

Saisongemüse | Pilze | Maroni | Preiselbeeren

BEILAGEN

Erste inklusive, jede weitere 6

Kartoffelgratin
Pastinakenpüree
Getrüffelte Pommes
Röstgemüse mit Speck
Pilzrisotto
Blattsalat

SAUCEN

Erste inklusive, jede weitere 3

Café de Paris Butter
Chimichurri die Grüne
Chimichurri die Rote
BBQ-Sauce
Sauce Béarnaise
Schalotten-Portweinjus

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

DESSERTS

SÜSSMOSTCREME Streusel	11
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE Kaffee Haselnuss	12
SCHOKOLADENBROWNIE Baumnüsse Sauerrahmglace	12
SORBET / GLACE Nach Tagesangebot	5

TORRE @ HOME

Nehmen Sie ein Stück Torre mit nach Hause.
Neu können unsere hausgemachten Chimichurris sowie unsere BBQ-Sauce auch Zuhause genossen oder guten Freunden verschenkt werden. Fragen Sie einfach unser Serviceteam.

CHIMICHURRI Die Rote	100g	CHF 8.-
CHIMICHURRI Die Grüne	100g	CHF 8.-
BBQ- Sauce	100g	CHF 9.-

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Köferli in Döttingen.
Fisch und Meeresfrüchte liefern uns Frischeparadies Zürich und Hugo Dubno.
Gemüse, Salat und Kräuter bringt uns Jehle Gastro täglich frisch.

RINDFLEISCH (ausser Filet)	Schweiz
RINDSFILET	Irland
KALBFLEISCH	Schweiz
SCHWEINEFLEISCH (Wurst und Pökelwaren)	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang)	Kanada
PULPO (Wildfang)	Spanien
LACHSFORELLE (Zucht)	Schweiz

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

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.