

## TAPAS

ZURZIBIETER PALETA Geräucherter Freilandschwein-Rohschinken	8	MANCHEGO Spanischer Schafskäse	7
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11	HAUSGEMACHTE PICKLES Saisonales eingelegtes Gemüse	6
CHORIZO IBERICO BELOTTA Paprikawurst vom iberischen Eichelschwein	7	GEMÜSEBÄLLCHEN Béchamel	6
REHSALSIZ Geräuchert	7	KÜRBIS SÜSS-SAUER Ingwer   Apfelessig	6
GRILLIERTE SALSICCIA Fenchel   Pfeffer	8	GETRÜFFELTE POMMES Käsesauce	7
SPARERIBS VOM SCHWEIN BBQ	8	GEBRATENE SAISONPILZE Crostini   Petersilie	7
FLEISCHBÄLLCHEN Preiselbeersauce	8	MARINIERTE OLIVEN Knoblauch   Zitrone   Thymian	5
KÄSEKRAINER Senf	10	GRILLIERTER PULPO Alioli   Petersilie	9
SPECKDÖRROBST Aprikosen   Pflaumen   Datteln	7	KREVETTEN Knoblauch   Thymian	10
GESCHMORTER BAUERN SPECK BBQ-Sauce	7		
KALBSTATAR Trüffel	14		

### THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

29 | 47

Paleta | Salsiz | Fleischbällchen | Kürbis  
Pulpo | Manchego | Saisonpilze | Pickles

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

## VORSPEISEN

OCHENSSCHWANZSUPPE 15  
Gemüse | Sherry

SUPPE VOM GERÖSTETEN BLUMENKOHL 13  
Crostini | Wachholder

MARKBEIN 14  
Petersilie | Baguette | Knoblauch

TATAR VOM RIND KLEIN | GROSS 23 | 33  
Hausgemachte Pickles | Belperknolle

WILDERRINE 16  
Pflaumen | Speck | Kürbis

ZIEGENKÄSE 15  
Apfel | Spitzkohl | Zwiebel

HERBSTSALAT 13  
Pilze | Nüsse | Trauben

Honig-Senf  
Balsamico  
Walnuss

## THE TORRE BEEF PLATE

Markbein und grosses Tatar vom Rind 40  
Zum Teilen, ab 2 Personen

## TO SHARE AB 2 PERSONEN

### CLASSICS

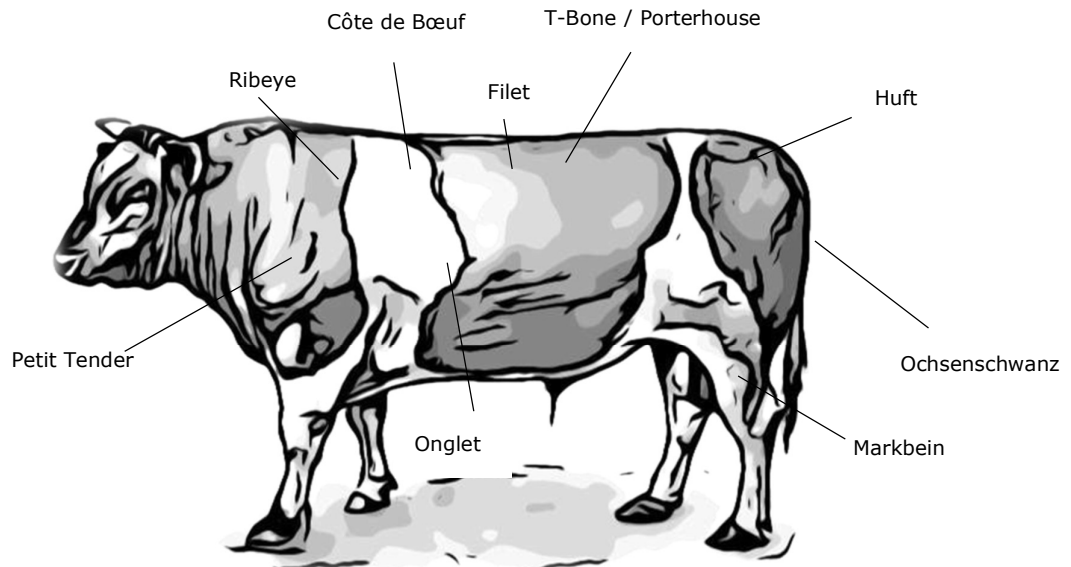
<b>CÔTE DE BŒUF</b>	100g	17
<b>T-BONE</b>	100g	17
<b>PORTERHOUSE</b>	100g	18

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.

### EXPERIENCE

Auswahl von verschiedenen Cuts, von der Küche empfohlen  
Zwei Beilagen und drei Saucen nach Ihrer Wahl.  
Pro Person ca. 400g

Preis auf Anfrage





## «GRILLADEN»

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

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



### PRIME CUTS

#### RIBEYE VOM RIND

Zwischen der 6. und 12. Rippe liegend besticht dieser Cut durch seine wunderschöne Marmorierung. Die 21 Tage lange Trockenreifung sorgt für ein unvergleichliches Aroma.

300g 60

#### KALBSKOTELETTE

Dank seiner feinen Fettmarmorierung und dem Dry Aging Verfahren ein Butterzarter Cut, ausschliesslich von regionalen Zurzibieter Kälbern.

300g 54

#### KOTELETTE VOM FREILANDSCHWEIN

Die Tiere von welchen diese Koteletts stammen, leben ausschliesslich im Freien. Der Schweizer Tierschutz zählt diese Haltung zu den besten in der Schweiz. Dieser Cut wird zuerst 10 Tage am Knochen vorgereift, dadurch entwickelt sich ein unvergleichbares Aroma.

250g 46

#### REHRÜCKEN AM KNOCHEN

Ein Klassiker im Herbst, von uns neu interpretiert. Wild gilt generell als sehr hochwertiges Fleisch, da die Tiere sich im Freien bewegen und auch nur natürliche Zutaten, welche sie im Wald finden zu sich nehmen. Wir portionieren den Rücken und grillieren ihn als T-Bone.

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`s Cut	300g	87

## SPECIAL CUTS

<b>PLUMA PATA NEGRA</b> Im vorderen Rücken liegend, ist die Feder des Iberico Schweines sehr stark marmoriert und bleibt daher während des Grillens sehr saftig.	250g	52
<b>PETIT TENDER VOM RIND</b> Auch Flaches Filet genannt, ist dieser Cut hervorragend zum grillieren geeignet. Dieser Cut ist ein Teil des Schulterdeckels, bleibt aber nach dem Garen enorm zart und saftig.	300g	48
<b>ONGLET VOM KALB</b> Hierzulande noch nicht so bekannt und eher ein Geheimtipp. Aber der Leistenzapfen ist ein Paradebeispiel dafür, dass ein Rind oder Kalb viel mehr zu bieten hat als nur die bekannten Edelstücke. Es besticht durch eine unglaubliche Geschmacksintensität.	200g	44
<b>SCHWEINEHALS SOUS VIDE</b> Weil der Hals den Kopf des Schweines trägt, sind die Muskeln dort besonders kräftig. In den USA wird daraus meist Pullet Park hergestellt. Wir lassen ihn über mehrere Stunden Sous-Vide (im Wasserbad) gar ziehen. So dass sich dank dem vielen intramuskulären Fett ein feiner Fleischgeschmack bildet.	250g	40
<b>SURF &amp; TURF</b> Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich	140g	17

### BEILAGEN

Erste inklusive, jede weitere 6

Kartoffelgratin  
Grillierter Blumenkohl  
Getrübelt Pommes  
Röstgemüse mit Speck  
Gebackener Kürbis mit Maroni  
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.

## **FISCH**

<b>LACHSFORELLE</b> 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.	200g	49
--	------	----

## **VEGETARISCH**

<b>GEBACKENER KÜRBIS</b> Saisongemüse   Pilze   Maroni   Preiselbeeren		28
<b>HAUSGEMACHTER GEMÜSEBURGER</b> Saisongemüse   Pommes   Alioli   Cheddar		24

## DESSERTS

SÜSSMOSTCREME Streusel	11
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE Kaffee   Haselnuss	12
BIRNENTARTE Vanilleglace   Karamell   Maroni	13
STREUSELKUCHEN Trauben   Baumnüsse	11
SORBET / GLACE	5
Birne Apfel Vanille Sauerrahm Haselnuss	

## **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.

<b>CHIMICHURRI</b> Die Rote	<b>100g</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>CHIMICHURRI</b> Die Grüne	<b>100g</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>BBQ- Sauce</b>	<b>100g</b>	<b>CHF 9.-</b>

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.



## GETRÄNKE

### MINERAL OFFENAUSSCHANK 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
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

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	Schweiz
SCHWEINEFLEISCH (Wurst und Pökelwaren)	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
WILDFLEISCH	Österreich
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang)	Kanada
PULPO (Wildfang)	Spanien
KREVETTEN (Zucht)	Vietnam
FORELLE (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.