

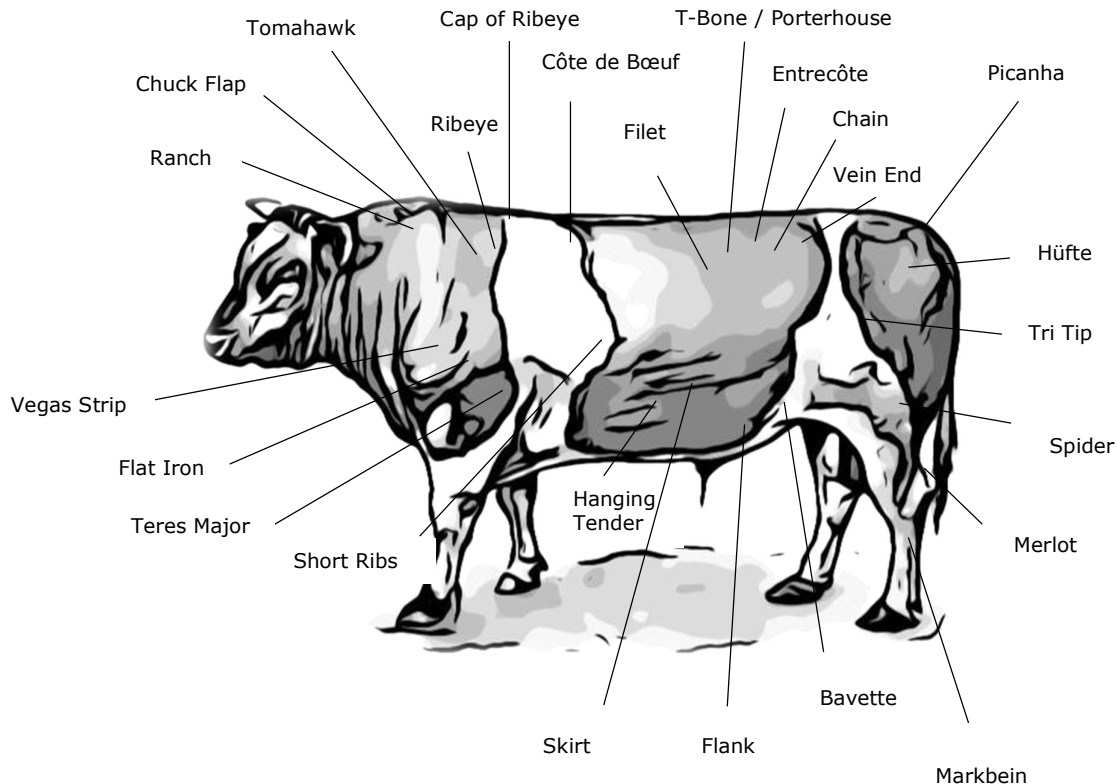
FRÜHLING

TORRE 

NOSE TO TAIL

„Nose to tail“ - dies ist ein ambitioniertes Motto, insbesondere für ein Steakhouse. Genau aus diesem Grund möchten wir unseren Teil dazu beitragen und möglichst viele verschiedene Second Cuts anbieten. Diese sind leider eher in Vergessenheit geraten. Genau diesen Stücken möchten wir unsere Aufmerksamkeit schenken.

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.





TAPAS

JAMON IBERICO	12
ZURZIBIETER COPPA	10
RINDFLEISCHKNACKER	7
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8
POULETKROKETTEN AIOLI	10
KÄSEKRAINER SENF	12
RINDSFILETWÜRFEL KRÄUTERBUTTER	18
PULLED BEEF BBQ	7
SCHWEINEBAUCH BÄRLAUCHMAJO	8
GEMÜSEBÄLLCHEN FRISCHKÄSE	8
ZIEGENKÄSE KRESSE	8
BLINDE KUH (ROHMILCHKÄSE)	7
SPARGEL PANKO HOLLANDAISE	10
OLIVEN KNOBLAUCH PETERSILIE	5
GEWÜRZMANDELN (PAPRIKA)	3

VORSPEISEN

	MARKBEIN Panko Kräuter Knoblauch	19
	TATAR VOM RIND Ziegenkäse Essiggurken Schalotten	25
	TATAKI VOM SCHWEIZER WAGYU Frühlingszwiebeln Radisli Eigelb	29
	TATAR VOM LACHS Gurke Meerrettich Sauerrahm	21
	GRILLIERTER SPARGEL Ziegenkäse Hollandaise Brunnenkresse	16
	SAISONSALAT Gemüse Kräuter Sprossen	14
	WEISSE SPARGELSUPPE Bärlauch	16

TO SHARE

	THE TORRE SELECTION Coppa Fleischbällchen Blinde Kuh Rindfleischknacker Oliven Spargel	24 / 39
	THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Brot	48



RIBEYE VOM RIND	300g	62
<p>Das Ribeye liegt zwischen Nacken und Entrecôte. Auch Hohrücken genannt, besteht dieser Cut aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine ausgeprägte Marmorierung aus. Damit es noch aromatischer wird, lassen wir unser Ribeye drei Wochen lang am Knochen abhängen.</p>		
FILET VOM RIND	200g	58
<p>Unter dem Entrecôte liegend, wird dieser Cut kaum beansprucht. Dadurch ist er besonders zart, mager und feinfaserig. Das Filet macht nur einen sehr kleinen Anteil der Gesamtmuskelmasse aus und gilt daher als das teuerste und edelste Teilstück. Unser Filet stammt von irischen Rindern, welche ihr Leben auf saftigen grünen Weiden verbringen durften.</p>		
PLUMA VOM IBERICO SCHWEIN	250g	54
<p>Auch Federstück genannt, ist dieser Cut ein Teil des Rückendeckels. Er hat einen lockeren Muskelaufbau und ist stark marmoriert. Der nussige Geschmack des Schweines, sowie die schmelzende Konsistenz machen das Pluma zu einer wahren Delikatesse.</p>		
SURF & TURF	110g	22
<p>Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.</p>		



CUTS

RACK VOM LAMM	300g	50
<p>Lammracks werden aus dem vorderen Rücken der Tiere geschnitten. Dieser Cut besticht durch seine Zartheit und seinen vollmundigen Geschmack. Die Tiere verbringen ihr Leben auf irischen Wiesen in einer natürlichen Umgebung. Die Hauptsaison beginnt in Irland im Februar und dauert bis Ende April.</p>		
RIBEYE VOM KALB	200g	50
<p>Das Ribeye liegt zwischen Nacken und Entrecôte. Auch Hohrücken genannt, besteht dieser Cut aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine ausgeprägte Marmorierung aus.</p>		
HANGING TENDER VOM RIND	250g	46
<p>Dieser Cut wird auch Onglet genannt. Aus dem inneren Bauchbereich stammend, handelt es sich hierbei um den Stützmuskel des Zwerchfells. Dank seiner starken Marmorierung besticht er durch eine unglaubliche Geschmacksintensität.</p>		
BAVETTE VOM RIND	300g	50
<p>Auch Flap Meat oder Sirloin Flap genannt, liegt dieser Cut zwischen Flanksteak und Inside Skirt. Das Bavette d'aloyau wie es mit vollem Namen heisst, hat eine grobe, aber weiche Faser und ist gut marmoriert.</p>		
PRESA VOM IBERICO SCHWEIN	250g	44
<p>Dieser Cut stammt aus dem oberen Bereich des Schulterblattes des Iberico Schweines. Das dunkle Fleisch ist charakteristisch für diese Rasse. Durch die starke Marmorierung bekommt der Cut eine leicht nussige Note und eine zartschmelzende Textur.</p>		

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

BEILAGEN

Spargel Panko	9
Risotto Bärlauch	7
Spinat Schalotten Knoblauch	8
Pommes Frites	6
Pommes Frites Trüffel Käse	9
Gefüllte Kartoffeln Ricotta	7
Frühlingsgemüse	8
Salat Gemüse Sprossen	6

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

Kräuterbutter
Bärlauchbutter
Sauce Béarnaise
Morchelsauce
Chimichurri
BBQ

OHNE FLEISCH

RISOTTO Bärlauch Spinat Käse	26
WEISSER SPARGEL Spinat Kartoffeln Ei Hollandaise	34

LIEFERANTEN UND PARTNER

METZGEREI KÖFERLI, DÖTTINGEN

Rind, Schweiz
Rindsfilet, Irland
Pata Negra, Spanien
Kalb, Schweiz
Schwein, Schweiz
Poulet, Schweiz
Lamm, Irland

KEDAKA, ZÜRICH

Wagyu Denver Cut, Schweiz

HUGO DUBNO, HENDSCHIKEN

Hummer, Kanada
Lachs, Schottland

FRIEDLI GEMÜSE, WOHLenschWIL

Gemüse, Kräuter, Früchte

LINDENHOF, BENZENSCHWIL

Diverse Milchprodukte

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.

