

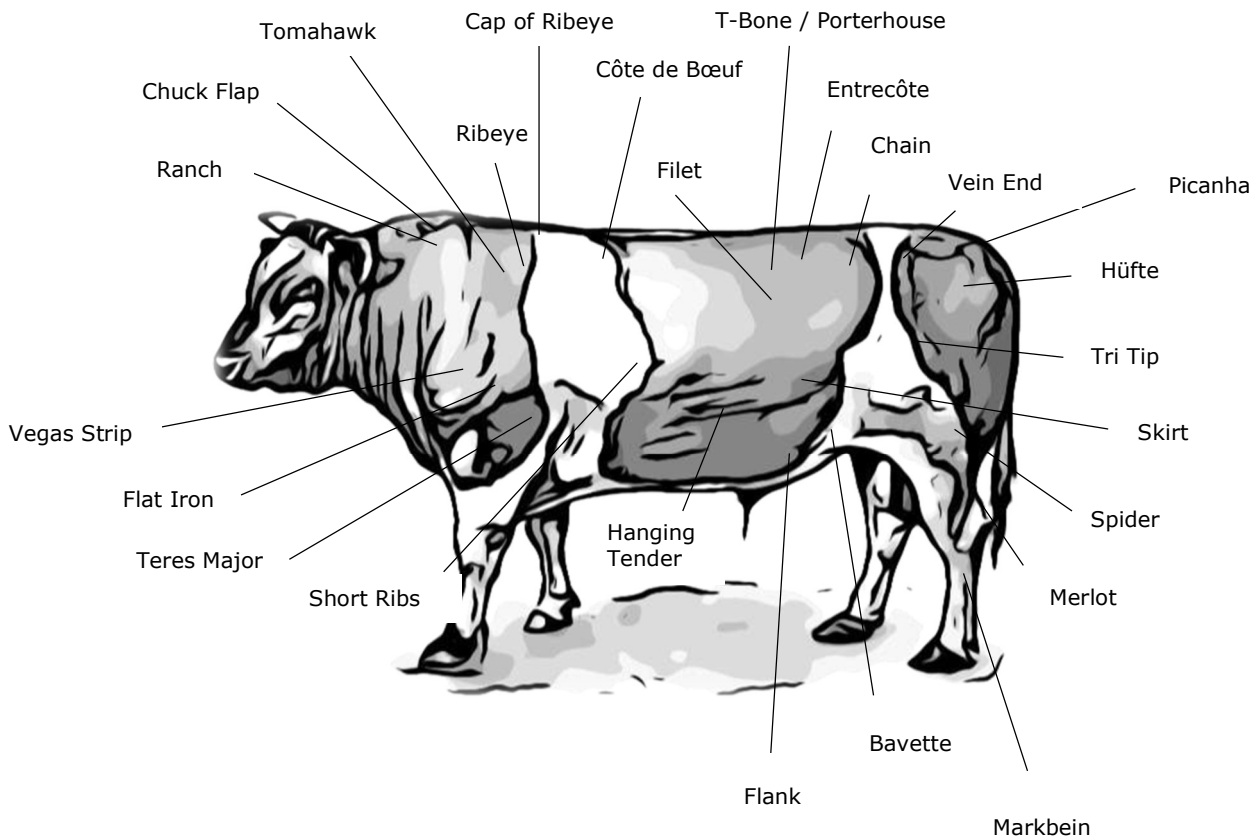
HERBSTKARTE

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 PALETA	9
WILDSCHWEINCOPPA	9
REHSALSIZ	8
PULLED BEEF   BRIOCHE   KIMCHI	14
FLEISCHBÄLLCHEN   BBQ	8
KÄSEKRAINER   SENF	10
DATTELN   SPECK	8
GEMÜSEBÄLLCHEN   ALIOLI	8
GEBRATENE PILZE   BRIOCHE	10
PORTWEINFEIGE   BURRATA CREME	7
OLIVEN   KNOBLAUCH   PETERSILIE	5
BLINDE KUH (ROHMILCH, HARTKÄSE)	7
FREIÄMTER WÖLKLICHEN (ROHMILCH, WEISSSCHIMMEL)	6
GEWÜRZMANDELN (PAPRIKA)	3

## WILDKARTE

### VORSPEISEN

<b>WILD PLÄTTLI</b> Rehsalsiz   Wildschweincoppa   Blinde Kuh   Feigensenf	23
<b>NÜSSLISALAT</b> Wildschweincoppa   Pilze   Käse   Kerne	16
<b>TATAR VOM HIRSCH</b> Kürbis   Pilze   Walnuss	21

### WILD VOM GRILL

<b>FILET VOM RENTIER</b> Eine Spezialität aus dem hohen Norden, dort gehört Rentier zur traditionellen Speisekarte. Das Filet liegt wie beim Rind unter dem Entrecôte und wird nicht beansprucht. Es ist wunderbar zart und sein Geschmack an erinnert an Rind.	200g	60
<b>RACKS VOM HIRSCH</b> Das zarte und aromatische Fleisch des Hirsches, eignet sich hervorragend zum grillieren. Das Rack wird aus dem vorderen Rücken geschnitten und mit dem Knochen zubereitet. Wildfleisch gilt als besonders gesund, da sich die Tiere auf natürlichste Weise mit Produkten aus der Natur ernähren.	250g	58

## VORSPEISEN

<b>MARKBEIN</b> Kräuter   Zitrone	19
<b>TATAR VOM RIND</b> Kürbis   Crème Fraîche   Parmesan	24
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> Feigen   Burratacreme   Walnüsse	21
<b>SAISONSALAT</b> Gemüse   Kerne	13
<b>GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE</b> Speck   Apfel	14

## TO SHARE

<b>THE TORRE SELECTION</b> Paleta   Fleischbällchen   Blinde Kuh Pilze   Mandeln   Wildschweincoppa	24 / 39
<b>THE TORRE BEEF PLATE</b> Markbein   Tatar	49

## GRILL CUTS

### RIND

<b>ENTRECÔTE</b>	300g	60
Dieser Cut liegt zwischen Hochrippe und Hüfte des Rindes. Er hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als Filet und zusätzlich auch noch eine Fettabdeckung was den Cut etwas Geschmacksintensiver macht.		
<b>RIBEYE</b>	300g	62
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.		
<b>FILET</b>	200g	58
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.		
<b>FLAT IRON</b>	250g	48
Weil seine Form an einen Bügeleisenabdruck erinnert, heisst dieser Cut so. Er stammt aus dem Schaufelstück der Schulter. Damit man das Flat Iron grillieren kann, muss die dicke Mittelsehne entfernt werden. So erhält man zwei wunderbar marmorierte Stücke. Wir garen den Cut bei 48°C für zwei Stunden sous-vide vor.		

### PATA NEGRA

<b>SECRETO</b>	200g	48
Dieser Cut liegt gut versteckt zwischen anderen Muskeln und Fett hinter dem Schulterblatt Richtung Hals. Es ist wunderschön marmoriert, und einen nussigen Geschmack. Wegen seinen langen Fasern sollte es, wie bei allen Second Cuts quer dazu aufgeschnitten werden		
<b>PLUMA</b>	250g	56
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.		

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

## OHNE FLEISCH

<b>GEBACKENER KÜRBIS</b>	29
Risotto   Feta   Rosenkohl   Baumnüsse	

## BEILAGEN

ROSENKOHL   SPECK	7
OFENGEMÜSE   OLIVENÖL	7
RISOTTO   PILZE   KÄSE	8
KARTOFFELSTAMPF   WIRZ	7
POMMES FRITES   TRÜFFEL   KÄSE	9
POMMES FRITES	6

## SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI  
CAFÉ DE PARIS BUTTER  
PORTWEIN- BACONJAM  
SAUCE BÉARNAISE  
COGNAC- PFEFFERSAUCE

## DESSERT

<b>CHEESECAKE</b> Frischkäse   Streusel   Birne	13
<b>BRATAPFEL PANNA COTTA</b> Apfel   Rosinen	12
<b>SCHOKOLADENMOUSSE</b> Sablé   Quitte   Haselnuss	14

## GLACE / SORBET

Eine Kugel 5.-

**HASELNUSS**  
**SAUERRAHM**

**FEIGE**  
**BIRNE**

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.





## HERKUNFT FLEISCH

Entrecôte vom Rind	Schweiz
Ribeye vom Rind	Schweiz
Flat Iron vom Rind	Schweiz
Filet vom Rind	Irland
Hirschkalbracks	Österreich
Filet vom Rentier	Schweden
Secreto vom Pata Negra	Spanien
Pluma vom Pata Negra	Spanien
Jamon Iberico	Spanien
Zurzibierter Paleta	Schweiz
Wildschweincoppa	Schweiz
Rehsalsiz	Schweiz
Hals für Pulled Beef	Schweiz
Käsekrainer	Schweiz
Speck	Schweiz