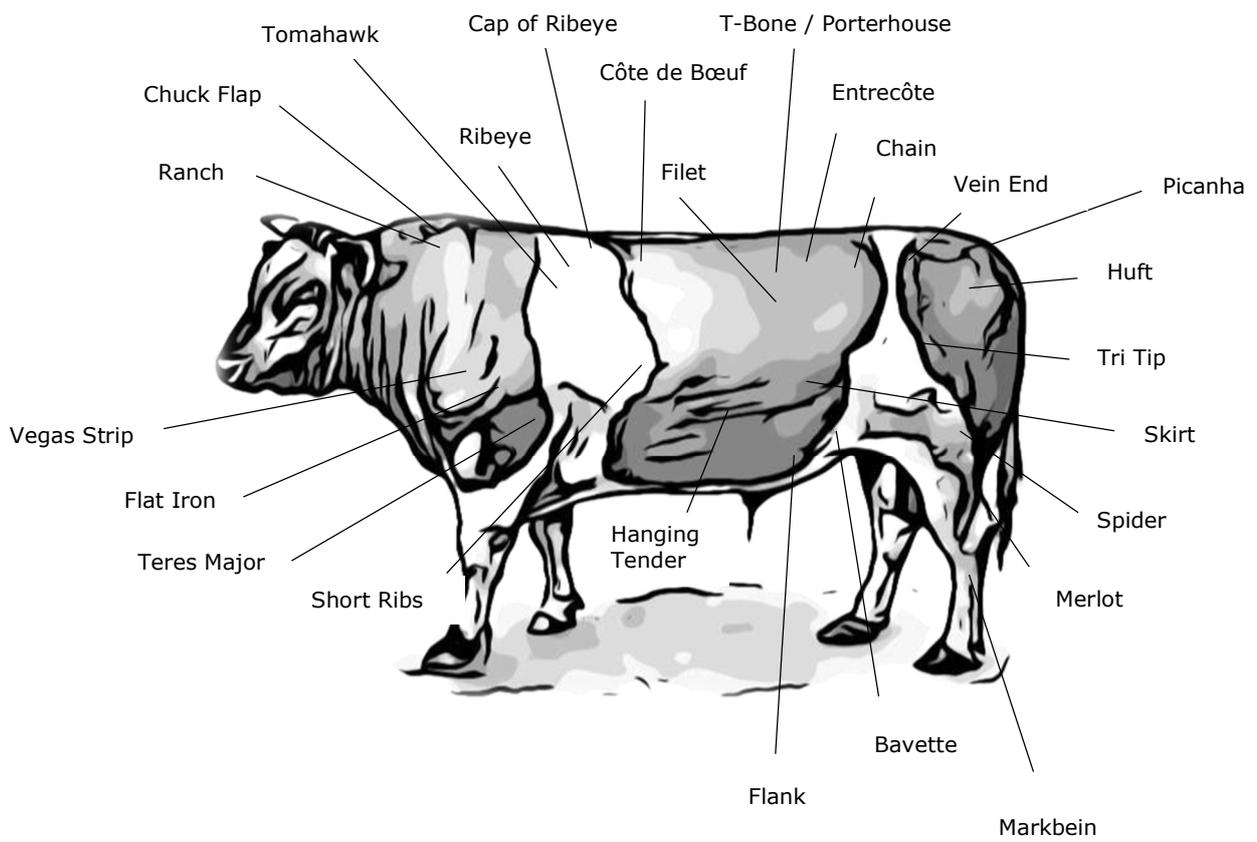


SPEISEKARTE

TORRE 



VORSPEISEN

MARKBEIN Kräuter Zitrone Kartoffel-Stroh	19
TATAR VOM RIND Parmesan Chips Meerrettich-Crème	25 / 39
SAISON SALAT Mit saisonalem Gemüse Honig-Senf Dressing	15
HIRSCH-CARPACCIO Mit gebratenen Eierschwämmli Herbstkräuter	23
OXTAIL- CONSOMMÉ Ochschwanz Dumpling Gemüse	21

ZUM TEILEN

THE TORRE SELECTION Wy-Rohschinken Bündner Bergkäse Datteln im Speck Oliven gebratene Steinpilze	24 / 39
THE TORRE BEEF PLATE Markbein & Kartoffelstroh Tatar vom Rind Wy-Rohschinken gebratene Steinpilze	53

VOM BUCHENHOLZ GRILL

RIND

RIBEYE 300g 60

Das Ribeye liegt zwischen Nacken und Entrecôte. Auch Hohrücken genannt, besteht dieser aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine ausgeprägte Marmorierung aus. Damit es noch aromatischer wird, lassen wir dieses drei Wochen lang am Knochen abhängen.

FILET 200g 60

Unter dem Entrecôte liegend, wird dieser Cut vom Tier 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.

KALB

KOTELETT 300g 65

Das Kotelett wird wie beim Rind aus dem vorderen Teil des Rückens geschnitten. Das Fleisch ist mager, feinfaserig und besonders zart – perfekt um es auf dem Grill zuzubereiten.

SCHWEIN

PLUMA VOM PATA NEGRA 250g 58

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.

VEGETARISCH & FISCH

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung

PAA

BEILAGEN

SALAT	6
KARTOFFEL-MOUSSELIN	9
HERBSTGEMÜSE BELPERKNOLLE	8
POMMES FRITES TRÜFFEL	10
POMMES FRITES	6
RISOTTO WALDPILZE	8
SPÄTZLI	7

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI
CAFE DE PARIS
SAUCE BÉARNAISE
HAUSGEMACHTER JUS

HERKUNFT

Fleisch und Wurstwaren
Metzgerei Köferli in Döttingen

Kotelett vom Kalb	Schweiz
Ribeye vom Rind	Schweiz
Filet vom Rind	Irland
Pluma vom Pata Negra	Spanien
Wy-Rohschinken	Schweiz
Käsekrainer	Schweiz
Speck	Schweiz
Poulet	Schweiz

Brot	Schweiz
------	---------

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

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inklusive 8.1% MwSt.