

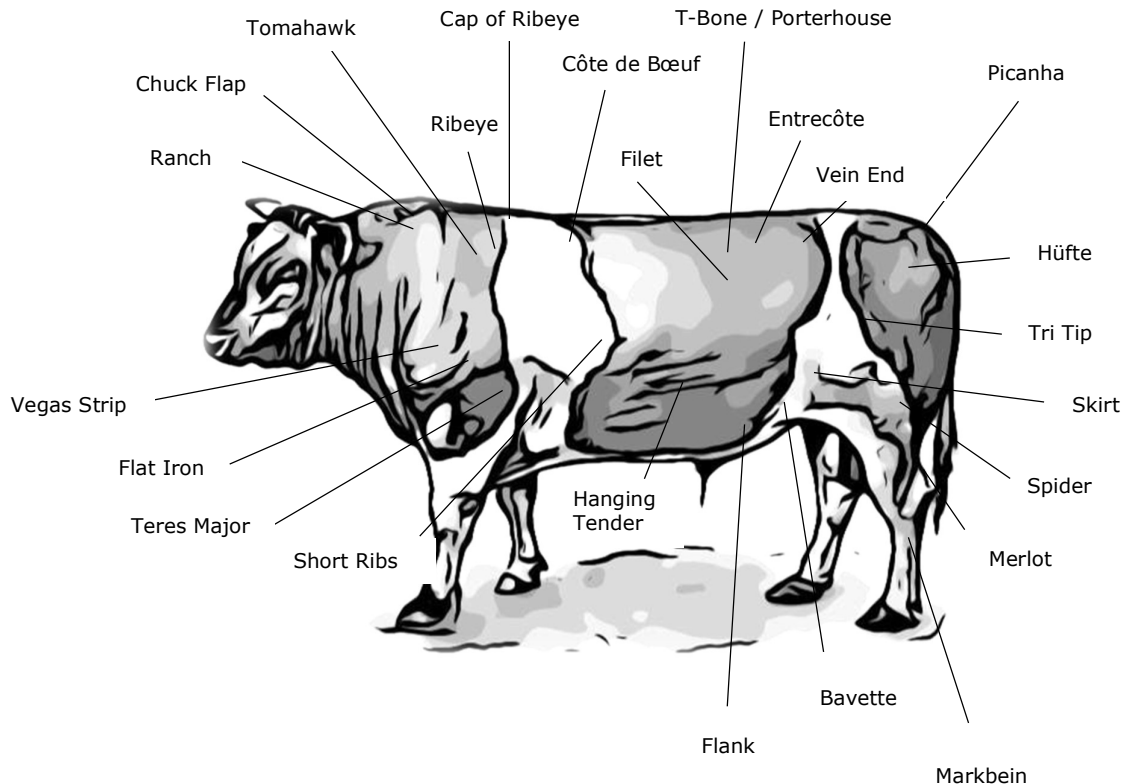
WINTERKARTE

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	8
WILDSCHWEINCOPPA	8
PULLED BEEF   BRIOCHE   KABIS	10
FLEISCHBÄLLCHEN   BBQ	8
POULETKROKETTEN   AIOLI	9
KÄSEKRAINER   SENF	10
DUMPLING (SHORT RIBS)	10
DATTELN   SPECK	6
BÄNZIMUTSCH (ROHMILCHKÄSE)	7
GEMÜSEBÄLLCHEN   FRISCHKÄSE	8
CAMEMBERT   PREISELBEEREN	7
CHAMPIGNONS   FRISCHKÄSE	5
RANDENHUMMUS   NÜSSE	6
OLIVEN   KNOBLAUCH   PETERSILIE	5
GEWÜRZMANDELN (PAPRIKA)	3

## VORSPEISEN

	<b>MARKBEIN</b> Brot	17
	<b>TATAR VOM RIND</b> Sauerrahm   Belperknolle	24
	<b>FELDSALAT</b> Birne   Trockenfleisch   Nüsse	14
	<b>BURRATA</b> Randen   Balsamico   Crostini	16
	<b>PASTINAKENSUPPE</b> Apfel   Weisswein	13

## TO SHARE

	<b>THE TORRE SELECTION</b> Paleta   Fleischbällchen   Wildschweincoppa Champignons   Randenhummus   Bänzimutsch	23 / 39
	<b>THE TORRE BEEF PLATE</b> Markbein   Tatar   Brot	46

## PRIME CUTS

	<b>RUMPSTEAK VOM KALB</b>	200g	48
	Als Bindeglied zwischen Rücken und Keule spielt die Hüfte keine grosse Rolle, wenn sich das Tier bewegt. Dadurch ähnelt dieser Cut dem Filet, welches auch sehr mager und feinfaserig ist. Nur im Geschmack ist die Hüfte einiges Intensiver.		
	<b>ENTRECÔTE VOM RIND</b>	300g	54
	Dieser Cut liegt zwischen Hochrippe und Hüfte des Rindes. Er hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als Filet. Unser Entrecôte stammt von irischen Rindern, welche ihr Leben auf saftigen grünen Weiden verbringen durften.		
	<b>RIBEYE VOM RIND</b>	300g	60
	Das Ribeye liegt zwischen Nacken und Entrecôte, zwischen der 6. und 12. Rippe. Dieser Cut besteht 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 VOM RIND</b>	200g	55
	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 Weiden verbringen durften.		
	<b>SURF &amp; TURF</b>	120g	21
	Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.		

## SPECIAL CUTS



### PLUMA PATA NEGRA

250g 54

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.

### FLAT IRON VOM RIND

250g 45

Seinen Namen verdankt dieser Cut seiner Form, welche an einen Bügeleisenabdruck erinnert. 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 Steaks.

### FLANKSTEAK VOM RIND

300g 49

Dieser Cut stammt aus dem Bauchlappen des Rindes, der sogenannten Dünning. Da es dort enormen Kräften ausgesetzt ist, sind die typischen groben Fasern notwendig. Diese sorgen für einen intensiven Geschmack und einen etwas kernigeren Biss.

## ✓ OHNE FLEISCH

### SPÄTZLIPFANNE

Spätzli | Rosenkohl | Randen | Preiselbeeren

26

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

## BEILAGEN

Ofengemüse	6
Wirz   Speck   Rahm	7
Spätzli	6
Pommes Frites	6
Pommes Frites   Trüffel   Käse	9
Kartoffelstampf   Zwiebeln   Pilze	7
Feldsalat   Birne   Nüsse	6

## SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

Café de Paris Butter  
Chimichurri  
Sauce Béarnaise  
Portweinjus  
Schalotten- Rotwein Butter  
BBQ

## LIEFERANTEN UND PARTNER

### METZGEREI KÖFERLI, DÖTTINGEN

Rind, Schweiz  
Rindsfilet, Irland  
Entrecôte vom Rind, Irland  
Pluma Pata Negra, Spanien  
Kalb, Schweiz  
Schwein, Schweiz  
Poulet, Schweiz

### FRISCHEPARADIES, ZÜRICH

Hummer, Kanada

### 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.

