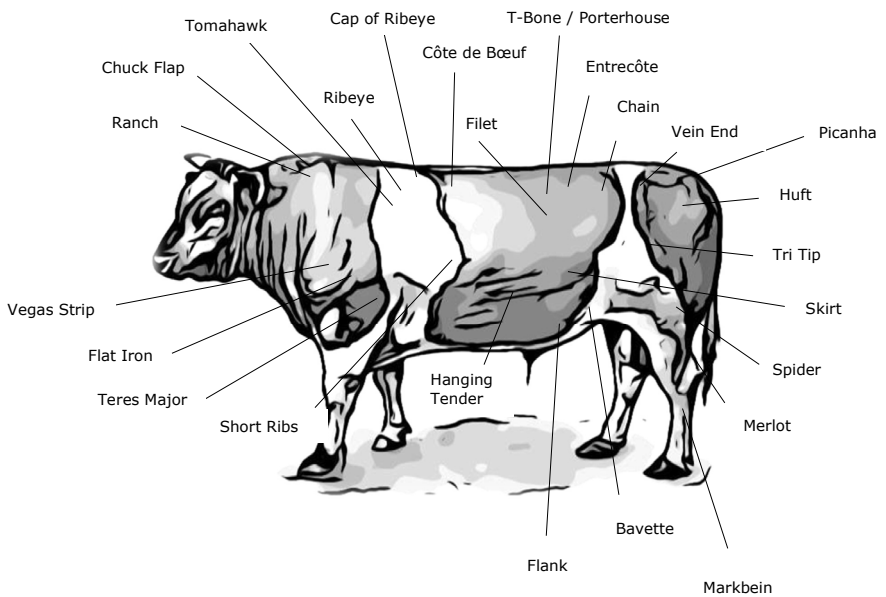


**GÜLTIG BIS
ENDE JULI 2024**

Sommerkarte

TORRE 





VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| MARKBEIN Kartoffelstroh Zitrone | 19 |
| TATAR VOM RIND Kräuter Käsechip | 24 |
| WASSERMELONEN TATAKI Ponzu Miso Chili | 14 |
| VITELLO FORELLO Kräuter Creme Fraîche Kapern | 21 |
| SAISONSALAT Gemüse Himbeeren | 13 |
| GURKENKALTSCHALE Fior di Latte Dill | 15 |

ZUM TEILEN

| | |
|---|---------|
| THE TORRE SELECTION Paleta Chorizo Coppa Bäzimiztsch Pimentos Oliven | 24 / 39 |
| THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Kartoffelstroh | 49 |

VOM BUCHENHOLZ GRILL

Rind

| | | |
|--|------|----|
| ENTRECÔTE | 250g | 50 |
| 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. | | |
| 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. | | |
| FLAT IRON | 250g | 48 |
| Dieser Cut verdankt seinen Namen seiner Form, die an den Abdruck eines Bügeleisens erinnert. Er stammt aus dem Schaufelstück der Schulter und wird vor dem Grillen von der Mittelsehne befreit, um zwei schön marmorierte Stücke zu erhalten. Für optimale Zartheit garen wir ihn sous-vide bei 48°C für zwei Stunden. | | |
| TERES MAJOR | 200g | 42 |
| Dieses Stück, auch bekannt als Petite Tender oder Schultertender, stammt aus dem Schulterbereich des Rinds. Trotz seiner Herkunft bleibt dieser Cut dank seiner guten Marmorierung nach dem Garen äußerst zart und saftig. | | |

Schwein

| | | |
|--|------|----|
| PLUMA VOM PATA NEGRA | 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. | | |
| KOTELETTE VOM FREILANDSCHWEIN | 300g | 46 |
| Dieser Cut stammt aus dem vorderen Rückenbereich des Tieres. Durch seine starke Marmorierung und den Fettrand bleibt das Fleisch nach dem Grillen unglaublich saftig. Bevor es auf den Grill kommt, lassen wir unser Kotelette 10 Tage lang am Knochen trocken reifen, um seinen Geschmack zu intensivieren. | | |

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

OHNE FLEISCH

| | |
|----------------------|----|
| TOMATENRISOTTO | 24 |
| Basilikum Parmesan | |

BEILAGEN

| | |
|--------------------------------|---|
| SALAT | 6 |
| TOMATENRISOTTO PARMESAN | 7 |
| BOHNEN CHORIZO | 8 |
| RATATOUILLE | 7 |
| POMMES FRITES TRÜFFEL KÄSE | 9 |
| POMMES FRITES | 6 |

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI
KRÄUTERBUTTER
JALAPEÑO- BACONBUTTER
SAUCE BÉARNAISE
COGNAC-PFEFFERSAUCE

HERKUNFT

Fleisch und Wurstwaren
Metzgerei Köferli in Döttingen

| | |
|-----------------------|---------|
| Ribeye vom Rind | Schweiz |
| Teres Major vom Rind | Schweiz |
| Flat Iron vom Rind | Schweiz |
| Picanha vom Rind | Schweiz |
| Markbein vom Rind | Schweiz |
| Kotelette vom Schwein | Schweiz |
| Zurzibieter Coppa | Schweiz |
| Zurzibieter Paleta | Schweiz |
| Chorizo | Schweiz |
| Nierstück vom Kalb | Schweiz |

| | |
|--------------------|--------|
| Entrecôte vom Rind | Irland |
| Filet vom Rind | Irland |

| | |
|----------------------|---------|
| Pluma vom Pata Negra | Spanien |
| Jamon Iberico | Spanien |

Fisch
Fischzucht Bremgarten

| | |
|---------|---------|
| Forelle | 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.

GÜLTIG IM AUGUST 2024

– UMBAU KÜCHE –

FOOD

Hinweis: Aufgrund der Küchenerweiterung im August sind wir gezwungen, die Speisekarte zu vereinfachen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in dieser Zeit keine Rückgabemöglichkeiten für Geschirr haben und das Essen daher in stilvollem Einweggeschirr (ausser Besteck) servieren müssen. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.

TAPAS/APERO

| | |
|------------------------------|----|
| SBRINZ | 6 |
| OLIVEN | 5 |
| JAMON IBERICO | 10 |
| ZURZIBIETER PALETA | 8 |
| ZURIBIETER COPPA | 8 |
| GEWÜRZMANDELN | 3 |
| TORRE SELECTION (2 PERSONEN) | 24 |

KALTE VORSPEISEN/HAUPTGÄNGE

| | |
|------------------------|-------|
| TATAR VOM RIND | 21/35 |
| TATAR VOM SAIBLING | 18/32 |
| ROASTBEEF & TATARSAUCE | 18/32 |

GRILL

| | |
|----------------------------------|----|
| KÄSEKRAINER, SENF | 12 |
| POPEYE WÜRSTLI (2 STK) | 17 |
| ENTRECÔTE 200G MIT CHIMICHURRI | 40 |
| FLANK STEAK 200G MIT CHIMICHURRI | 34 |

BEILAGEN

| | |
|---|---|
| KARTOFFELSALAT | 9 |
| LINSENSALAT | 9 |
| SÜSSKARTOFFEL-BACKED POTATOES & SAUERRAHM | 7 |

DESSERT

«STÄNGEL»-GLACÉ:

| | |
|--------|---|
| RAKETE | 3 |
| MAGNUM | 5 |