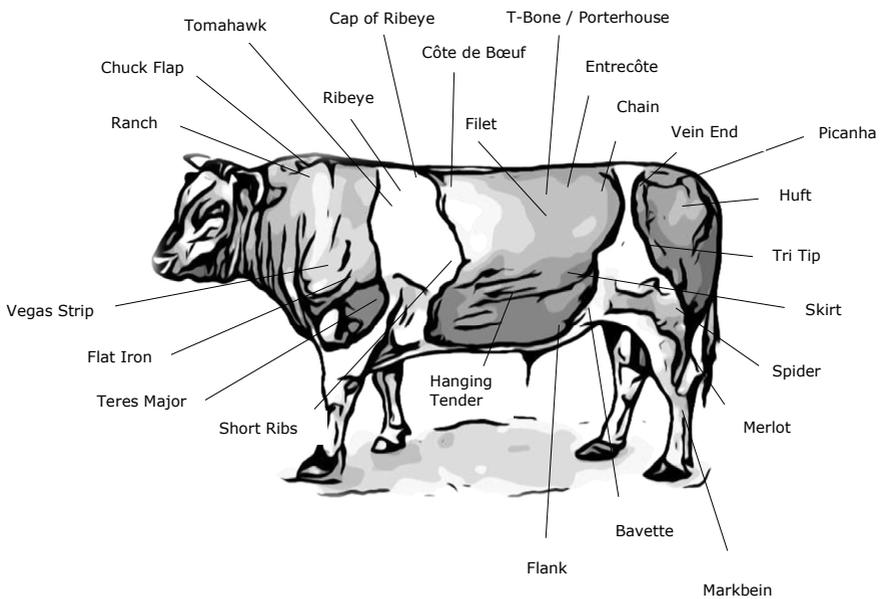


**GÜLTIG BIS
ENDE JULI 2024**

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 Bäzimizutsch Pimentos Oliven	24 / 39
THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Kartoffelstroh	49

VOM BUCHENHOLZ GRILL

Rind

ENTRECÔTE 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.	250g	50
RIBEYE 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.	300g	60
FILET 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.	200g	60
FLAT IRON 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.	250g	48
TERES MAJOR 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.	200g	42

Schwein

PLUMA VOM PATA NEGRA 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.	250g	56
KOTELETTE VOM FREILANDSCHWEIN 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.	300g	46

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