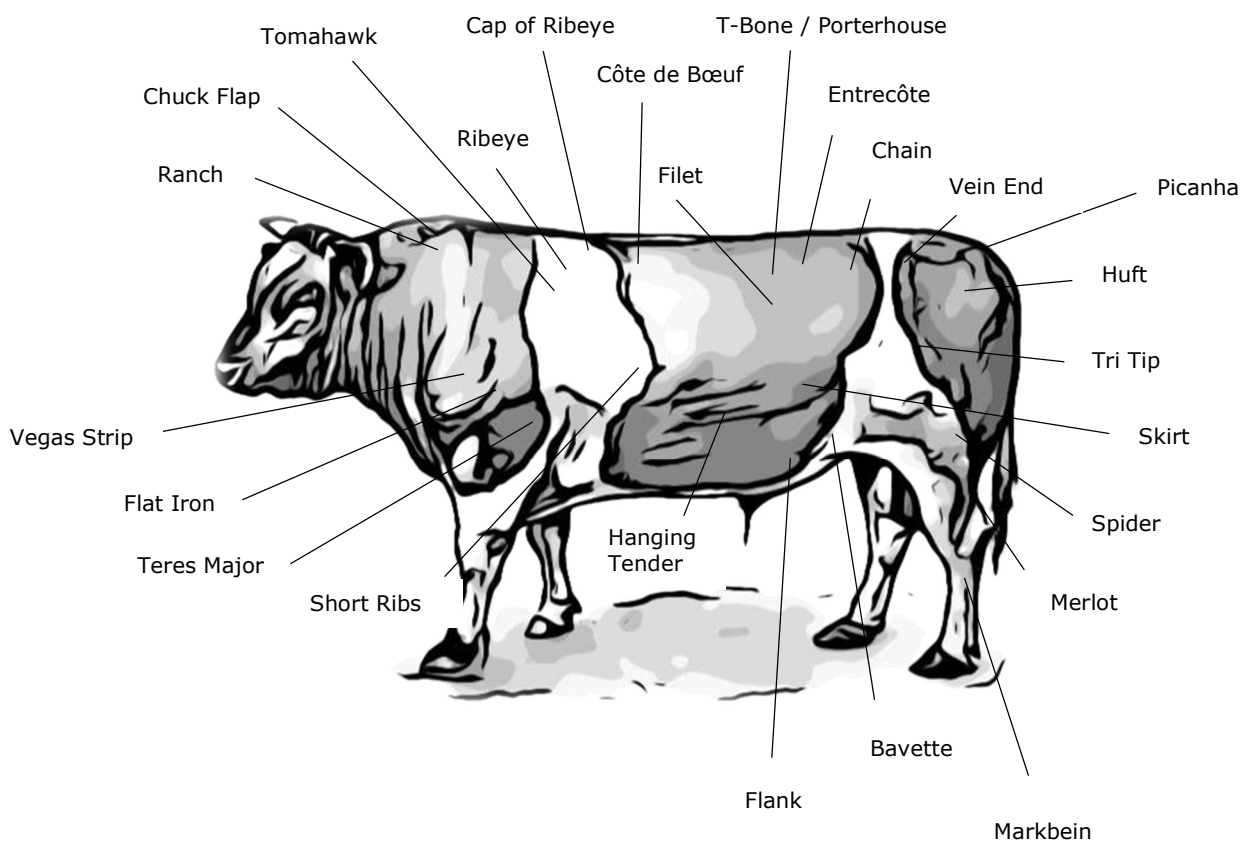


Spätsommer - Herbstkarte

TORRE



VORSPEISEN

MARKBEIN Kräuter Zitrone	19
TATAR VOM RIND Kürbis Crème fraîche Parmesan	24
SAISONSALAT Gemüse Kerne	13
SELLERIE - APFELSUPPE Crème fraîche Schnittlauch Öl	17

WILD

WILDPLÄTTLI Rehsalsiz Wildschweincoppa Gepickelter Kürbis Getrocknete Aprikosen	25
NÜSSLISALAT Onsenei Speck Pilze	19
TATAR VOM HIRSCH Randen Knuspriges Brot	24

ZUM TEILEN

THE TORRE SELECTION Jamon Iberico Käse Oliven Pimentos	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.		

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.		

WILD VOM GRILL

FILET VOM RENTIER	200g	63
Eine Delikatesse aus dem hohen Norden ist das Rentier, das auf der traditionellen Speisekarte zu finden ist. Das Filet befindet sich, ähnlich wie beim Rind, unter dem Entrecôte und wird nicht oft in Anspruch genommen. Es ist ausserordentlich zart und sein Geschmack erinnert an Rindfleisch, ist jedoch etwas süsslicher.		
RACK VOM HIRSCH	250g	62
Das zarte und aromatische Hirschfleisch, 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 natürliche Weise mit Produkten aus der Natur ernähren.		

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

OHNE FLEISCH

SELLERIE | WALNÜSSE | TRÜFFEL 29

BEILAGEN

SALAT	6
KARTOFFELPÜREE KARAMELLISIERTE ZWIEBELN	8
GEFÜLLTE KARTOFFELN KÄSE	9
SPITZKOHL BUCHWEIZEN	8
OFENGEMÜSE BELPERKNOLLE	8
POMMES FRITES TRÜFFEL	9
POMMES FRITES	6

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI
CAFE DE PARIS ESPUMA
CASSIS JUS
SAUCE BÉARNAISE
VINAIGRETTE ZWIEBEL + SCHNITTLAUCH

HERKUNFT

Fleisch und Wurstwaren
Metzgerei Köferli in Döttingen

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

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.