

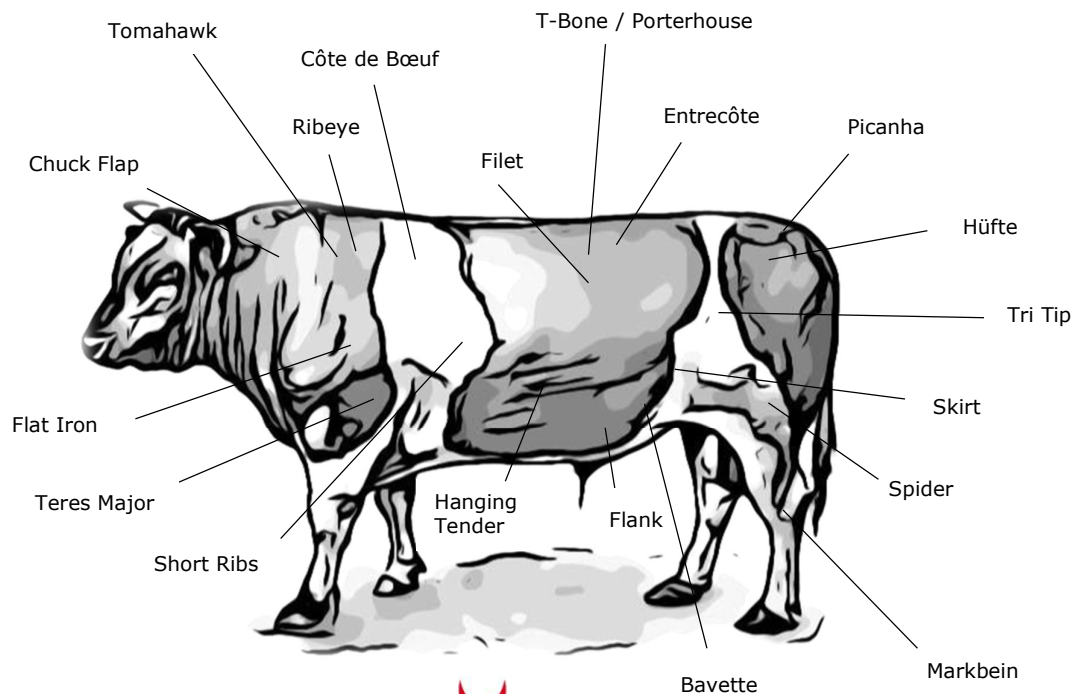
NOSE TO TAIL

„Nose to tail“ - dies ist ein ambitioniertes Motto, insbesondere für ein Steakhouse, bei welchem der Grill eine Hauptrolle spielt. Aber genau aus diesem Grund möchten wir unseren Teil dazu beitragen und möglichst viele Stücke von diesen wunderbaren Tieren anbieten. Dank einer hervorragenden Zusammenarbeit mit unserer Hausmetzgerei Köferli aus Döttingen sind wir besonders stolz, immer wechselnde second Cuts anbieten zu dürfen, welche sich bestens zum Grillen eignen. Leider sind diese Cuts in unserer Gesellschaft eher in Vergessenheit geraten und finden erst langsam wieder den Weg in die Küchen dieser Welt. Wir möchten genau diese Stücke – egal ob Rind, Kalb oder Schwein – hochleben lassen und ihnen die Aufmerksamkeit geben, welche sie verdient haben. Sie bedanken sich mit unglaublichem Geschmack und Intensität, welche wir zuvor nicht kannten.

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.

Eine nachhaltige und artgerechte Tierhaltung ist für uns das Allerwichtigste, nicht nur bei der Fleischproduktion, sondern auch bei unseren Milchprodukten. Deshalb stammen unsere Produkte vom Lindenhof in Benzenschwil. Hier stehen die Kühe täglich auf der Weide und dürfen sich auch im Stall frei bewegen. Die Kühe der Rasse „Brown Swiss“ ernähren sich ausschliesslich von Gras und Heu. Auf eine Silofütterung wird verzichtet. Die sogenannte Heublumenmilch wird nach dem Melken in der Hauseigenen Molkerei verarbeitet.







Es macht uns stolz zu wissen, woher alle unsere Produkte stammen, welche wir mit viel Liebe und Respekt täglich frisch verarbeiten dürfen.



TAPAS

ZURZIBIETER COPPA Luftgetrockneter Freilandschweischulter	8	OLIVEN Knoblauch Kräuter	5	✓
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11	ZIEGENKÄSE Honig	6	✓
TORRO SALAMI Aus der Toskana	9	RASSIGER FREIÄMTER Hartkäse aus Rohmilch	6	✓
KÄSEKRAINER Senf	10	SPARGELQUICHE Käse Ei	8	✓
SALSICCIA Pfeffer	8	GRILLIERTER SPARGEL Zitrone	7	✓
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8	GEMÜSEBÄLLCHEN Frischkäse	7	✓
KALBSMILKEN Rhabarber	7	BRUSCHETTA Erbsen	7	✓
DUMPLINGS Short Ribs	10	ZANDERCEVICHE Gurke Dill	8	
SCHWEINEBAUCH Bärlauch	8			

VORSPEISEN

	MARKBEIN Sauerteigbrot		16
	TATAR VOM RIND Essiggurken Schalotten Petersilie		24
	SPARGELSALAT Ziegenkäse Spinat Rhabarber		15
	FRÜHLINGSSALAT Karotten Radieschen Frühlingszwiebeln		12
	TAGESSUPPE Saisonal		13
	THE TORRE SELECTION Coppa Fleischbällchen Spargelquiche Salami Oliven Rassisger Freiämter	Für 2 / Für 4	21 / 38
	THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Sauerteigbrot	Für 2 Personen	40

THE BLACKBOARD TO SHARE

CLASSICS

Um unser Angebot abwechslungsreicher zu gestalten, verwenden wir für diese Cuts zwei verschiedene Arten von Tieren. Entweder handerlesene regionale Rinder aus dem Zurzibiet, welche eine normale Mast durchliefen und ca. 3 Jahre alt wurden. Oder ältere Kühe (Old Cow), welche ca. 8-jährig wurden. Bei diesen Tieren ist es wichtig, dass sie vorwiegend Gras und Heu zu essen bekamen. Silofutter würde den Geschmack negativ beeinflussen. Die leicht gelbliche Fettschicht, die dunkle Farbe des Fleisches sowie die stark ausgeprägte Marmorierung lassen jedes Fleischfanherz höherschlagen.

Um möglichst nachhaltig zu arbeiten, kaufen wir immer nur ein ganzes Nierstück (Filet, Entrecôte, Ribeye, Huft) ein. Dieses lassen wir bei unserer Hausmetzgerei Köferli in Döttingen 30 Tage dry agen. Danach portionieren wir verschiedene Grössen von den nachfolgenden Cuts. Ist es aufgegessen, folgt das Nächste. Im Preis inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen Ihrer Wahl. Unser Personal informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot.

TOMAHAWK
ENTRECÔTE DOUBLE
CÔTE DE BŒUF
T-BONE
PORTERHOUSE

EXPERIENCE

Dies ist eine Auswahl von drei verschiedenen Cuts, welche täglich neu von der Küche zusammengestellt werden. Unser Personal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot und die jeweiligen Preise.

Pro Person zwischen 350 und 400g Fleisch, mit inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen nach Wahl.



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



PRIME CUTS

RIBEYE VOM RIND

Dieser Cut wird zwischen der 5. und 12. Rippe aus dem mittleren Rücken geschnitten. Er liegt also zwischen Nacken und Entrecôte. Das Ribeye besteht aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus.

300g 62

RUMPSTEAK VOM RIND

Als Bindeglied zwischen Rücken und Keule spielt die Hüfte keine grosse Rolle, wenn sich das Rind bewegt. Dadurch ähnelt dieser Cut dem Filet, welches auch sehr mager und feinfaserig ist. Nur im Geschmack ist die Hüfte einiges Intensiver.

200g 50

RACK VOM IRISCHEN LAMM

Lammracks werden aus dem vorderen Rücken der Tiere geschnitten. Die Tiere verbringen ihr Leben auf der Wiese in einer natürlichen Umgebung. Die Lamm-Hauptsaison beginnt im Februar und dauert bis Ende April.

250g 48



FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

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 Gesamtmuskelmassa aus und gilt daher als das edelste Teilstück.

Ladies Cut 180g 52
Gentleman Cut 220g 63

SURF & TURF

Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.

110g 18

SECOND CUTS



PLUMA PATA NEGRA

Im vorderen Rücken liegend, ist hat Feder des Iberico Schweines einen lockeren Muskelaufbau und ist stark marmoriert. Der nussige Geschmack, sowie seine schmelzende Konsistenz machen diesen Cut zu einer wahren Delikatesse.

250g 52

FLAT IRON VOM RIND

Weil seine Form an einen Bügeleisenabdruck erinnert, heisst dieser Cut so. 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. Wir garen sie bei 48°C für zwei Stunden sous-vidé vor.

300g 50

SPARERIBS VOM SCHWEIN

Die Baby-back Ribs werden aus dem Rücken der Tiere geschnitten. Wir rubben sie und garen sie danach sous-vidé über 24h vor. Danach werden sie mit BBQ-Sauce auf dem Grill glasiert

800g 42

SURF & TURF

Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich.

110g 18

BEILAGEN

Eine inklusive, jede weitere 6

Spargelrisotto
Frühlingsgemüse
Bärlauch Kartoffelstampf
Pommes Frites
Spinat
Frühlingsalat

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3

Kräuterbutter
Chimichurri
Sauce Béarnaise
Bärlauchbutter
Kresse Hollandaise
Daily Sauce

VEGETARISCH

OFFENER RAVIOLI

Bärlauch | Frischkäse | Frühlingsgemüse

25

SPARGELRISOTTO

Erbsen | Spinat | Ziegenkäse

27

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

DEKLARATIONEN

RIND	Schweiz
FILET VOM WEIDERIND	Irland
SCHWEIN	Schweiz
SCHWEIN (Salami)	Italien
KALB	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
LAMM	Irland
ZANDER	Schweiz
HUMMER	Kanada

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.