

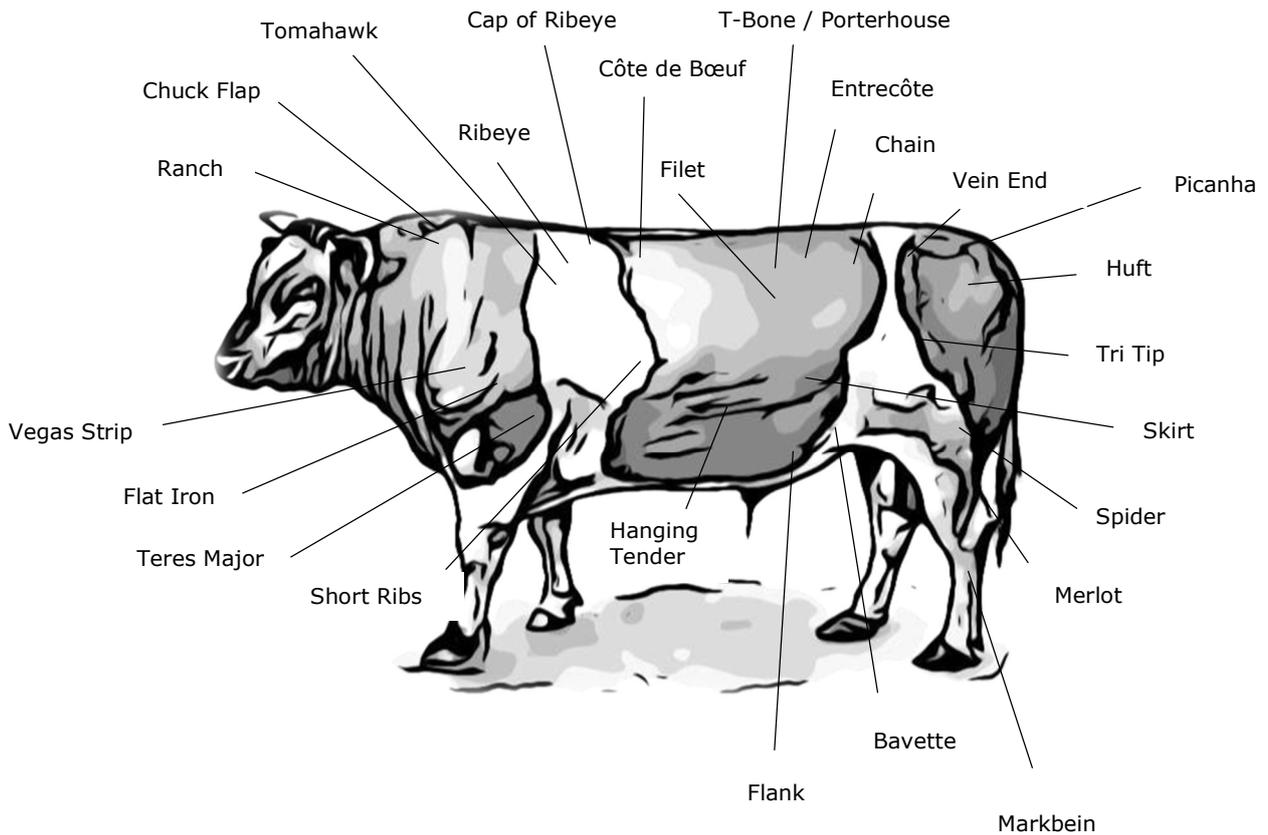
WINTERKARTE

TORRE 

## NOSE TO TAIL

„Nose to tail“ - dies ist ein ambitioniertes Motto, insbesondere für ein Steakhouse. Das Torre nimmt sich als Ziel, möglichst viele verschiedene Second Cuts anbieten und diese aus der Vergessenheit zurückzuholen. Wir schenken genau diesen Stücken die Aufmerksamkeit, welche sie verdient haben.

Für unser Schweizer Rindfleisch werden nur auserlesene weibliche Tiere oder Ochsen verwendet. Da diese langsamer wachsen, generieren sie ein besseres Endergebnis. Es wird nicht reinrassig geschlachtet, jedoch befinden sich ausschliesslich Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitane und Angus in der Zucht. Diese Rassen garantieren eine schöne Fleischigkeit, sowie eine ausgeprägte Marmorierung. Die Tiere werden 4-5 Monate länger gehalten als üblich, damit sie sich möglichst natürlich entwickeln können, was dazu führt, dass das Fleisch aromatischer wird.



## VORSPEISEN

<b>MARKBEIN</b> Kartoffelstroh   Zitrone	19
<b>TATAR VOM RIND</b> Schalotten   Petersilie	24
<b>TATAR VOM HIRSCH</b> Kartoffelstroh   Creme Fraîche   Sellerie	21
<b>PULLED BEEF</b> Brioche   Kimchi   BBQ-Ketchup	16
<b>PORK BELLY</b> Teriyaki   Wilder Brokkoli   Honig	15
<b>CEVICHE VOM ZANDER</b> Blutorange   Fenchel   Apfel	21
<b>SAISONSALAT</b> Gemüse   Kerne	13
<b>WILD CONSOMMÉ</b> Dumpling   Pilze   Wurzelgemüse	15

## ZUM TEILEN

<b>THE TORRE SELECTION</b> Jamon Iberico   Chorizo   Coppa Bäzimentsch   Oliven   Polenta Sticks	24 / 39
<b>THE TORRE BEEF PLATE</b> Markbein   Tatar	49

# CUTS

## Rind

<b>ENTRECÔTE</b> Dieser Cut liegt zwischen Hochrippe und Hüfte des Rindes. Er hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als das Filet und zusätzlich auch noch eine Fettabdeckung, was zu einem intensiveren Geschmack führt.	300g	58
<b>RIBEYE</b> 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	62
<b>FILET</b> 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
<b>FLAT IRON</b> Dieses Stück hat den Namen, da seine Form 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 Stücke.	250g	48
<b>OUTSIDE SKIRT</b> Dieser Cut wird oft als Saum- oder Kronenfleisch bezeichnet. Das Outside Skirt ist ein flacher langer Muskel und liegt an der äusseren Brustwand. Da dieser stark beansprucht wird, hat er eher eine grobfaserige Struktur, dafür ist die Marmorierung sehr ausgeprägt. Wir garen den Cut bei 52°C für 6 Stunden sous-vide vor.	200g	44
<b>PLUMA VOM PATA NEGRA</b> 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
<b>FLANKSTEAK VOM KALB</b> Dieser Cut stammt aus dem Bauchlappen, der sogenannten Dünning. Da es dort enormen Kräften ausgesetzt ist, sind die typischen groben Fasern notwendig. Diese sorgen für einen feinen Geschmack und einen etwas kernigeren Biss.	200g	46

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

## OHNE FLEISCH

<b>ROTWEINRISOTTO</b> Radicchio   Gorgonzola   Haselnüsse	29
--	----

## BEILAGEN

SMOKY SELLERIEPÜREE   MANDELN	7
OFENGEMÜSE   OLIVENÖL	7
ROTWEINRISOTTO   GORGONZOLA	8
POLENTA STICKS   KÄSE	8
POMMES FRITES   TRÜFFEL   KÄSE	9
POMMES FRITES	6

## SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI  
CAFÉ DE PARIS BUTTER  
RÖSTZWIEBEL-JALAPENO BUTTER  
SAUCE BÉARNAISE  
PORTWEIN-HONIGJUS

## DESSERT

SCHOKOLADEN TARTE Vanille   Baumnüsse	13
CREMA CATALANA Orangen	11
APFELKÜCHLEIN Vanillesauce	12

## GLACE / SORBET

Eine Kugel 5.-

HASELNUSS  
SAUERRAHM

BLUTORANGE  
FEIGEN  
BIRNE

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.



## HERKUNFT

### Fleisch

Entrecôte vom Rind	Irland
Ribeye vom Rind	Schweiz
Flat Iron vom Rind	Schweiz
Filet vom Rind	Irland
Skirt vom Rind	Schweiz
Flank vom Kalb	Schweiz
Schweinebauch	Schweiz
Pluma vom Pata Negra	Spanien
Jamon Iberico	Spanien
Zurzibierter Coppa	Schweiz
Chorizo	Schweiz
Oxtail	Schweiz
Hals für Pulled Beef	Schweiz
Käsekrainer	Schweiz
Speck	Schweiz

### Fisch

Zander	Schweiz
--------	---------