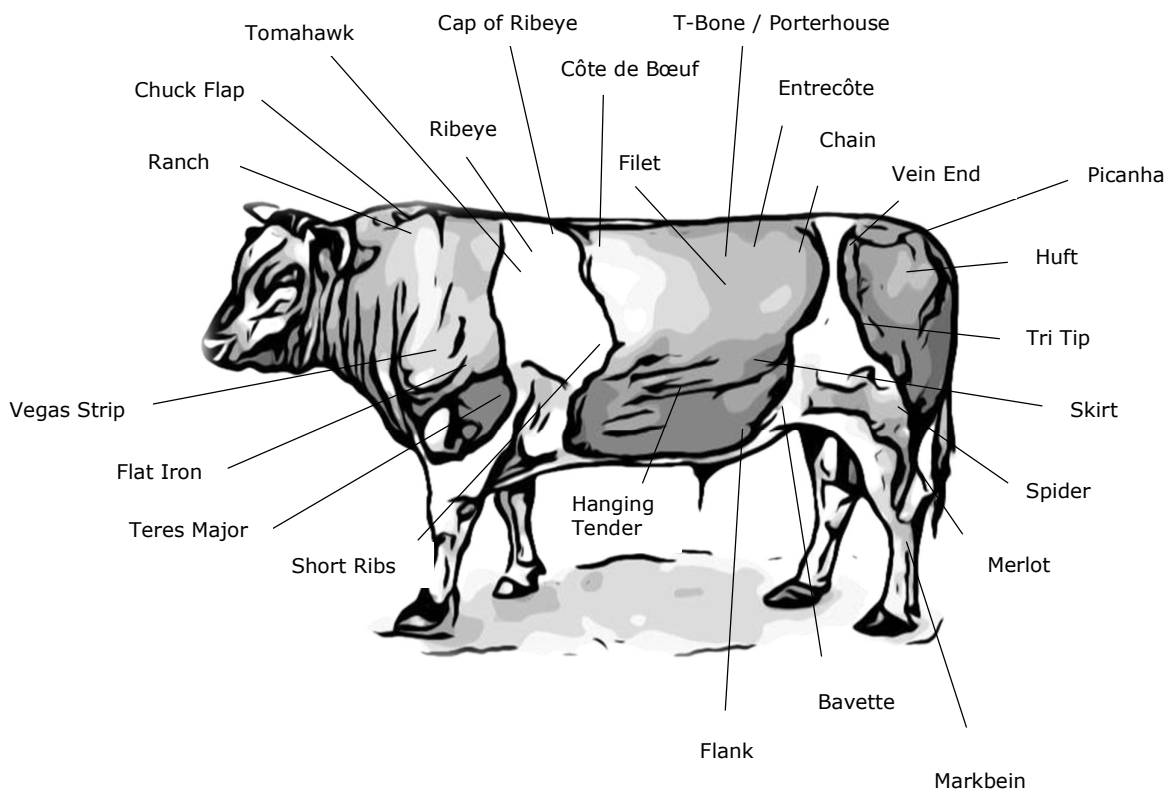


Frühlingskarte

TORRE 



VORSPEISEN

MARKBEIN Kartoffelstroh Zitrone	19
TATAR VOM RIND Kräuter Miso Käsechip	24
TATAR VOM SAIBLING Buttermilch Kräuter Kartoffelstroh	18
GRÜNER SPARGEL Morcheln Erbsen Hollandaise	16
SAISONSALAT Gemüse Kresse Kerne	13
ERBSENSUPPE Sauerrahm Crostini	15

ZUM TEILEN

THE TORRE SELECTION Prosciutto Chorizo Coppa Bäzimentsch Spargel Oliven	24 / 39
THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Kartoffelstroh	49

VOM GRILL

Rind

RUMPSTEAK Die Hüfte des Rindes, die als Bindeglied zwischen Rücken und Keule dient, spielt während der Bewegung des Tieres keine besonders große Rolle. Aus diesem Grund ähnelt dieser Cut dem Filet, das ebenfalls sehr mager und feinfaserig ist. Allerdings ist der Geschmack des Hüftstücks noch intensiver.	200g	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	62
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
BAVETTE Dieser Cut, auch als Flap Meat oder Sirloin Flap bekannt, befindet sich zwischen dem Flanksteak und dem Inside Skirt. Das Bavette d'loyau, wie es vollständig heißt, zeichnet sich durch eine grobe, dennoch zarte Faser und eine schöne Marmorierung aus.	250g	48
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
ENTRECÔTE VOM LAMM Das Entrecôte wird aus dem hinteren Rücken der Tiere geschnitten. Dieser Schnitt zeichnet sich durch seine Zartheit und seinen reichen Geschmack aus. Die Tiere verbringen ihre Zeit auf den Weiden Irlands in einer natürlichen Umgebung.	250g	46

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

OHNE FLEISCH

GRÜNER SPARGEL Morcheln Erbsen Hollandaise	32
BÄRLAUCHRISOTTO Frühlingsgemüse Käse	28

BEILAGEN

GRÜNER SPARGEL	9
FRÜHLINGSGEMÜSE	8
KARTOFFELSTAMPF BÄRLAUCH	7
SPARGELRISOTTO	8
POMMES FRITES TRÜFFEL KÄSE	9
POMMES FRITES	6

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI
KRÄUTERBUTTER
BÄRLAUCHBUTTER
SAUCE BÉARNAISE
MORCHELSAUCE

HERKUNFT

Fleisch

Rumpsteak vom Rind	Schweiz
Ribeye vom Rind	Schweiz
Bavette vom Rind	Schweiz
Filet vom Rind	Irland
Entrecôte vom Lamm	Irland
Pluma vom Pata Negra	Spanien
Prosciutto	Schweiz
Zurzibierter Coppa	Schweiz
Chorizo	Schweiz

Fisch

Saibling	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.

