

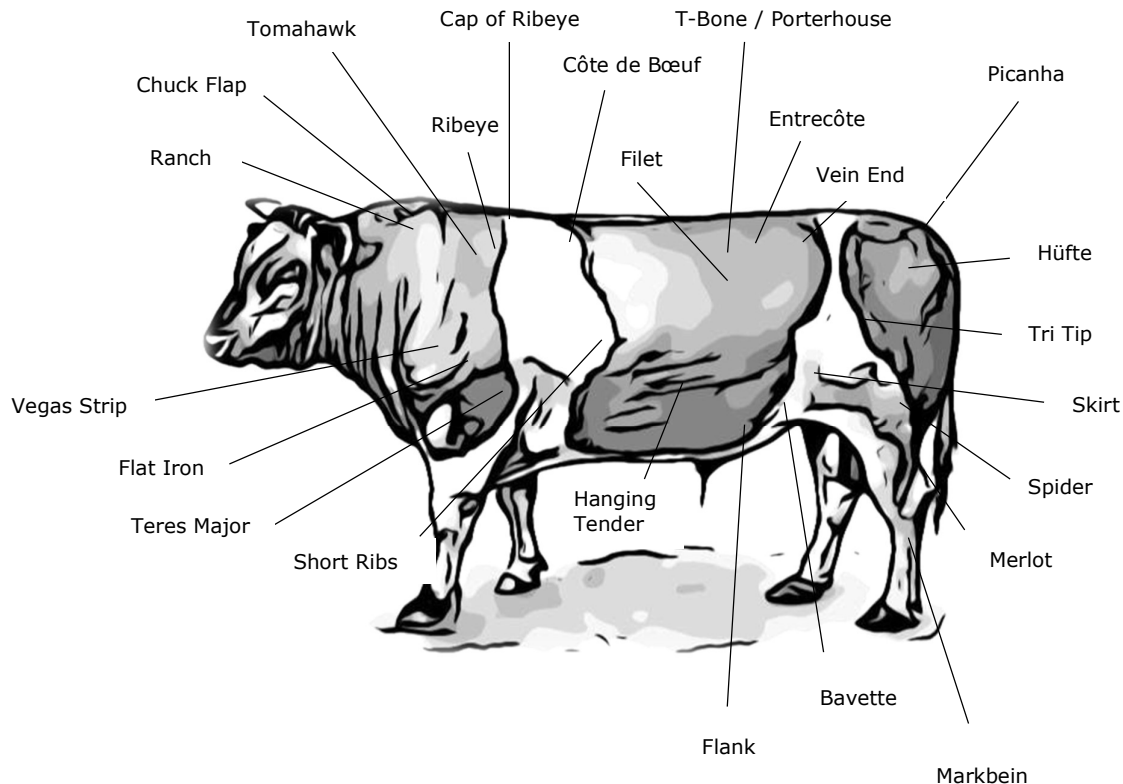
HERBSTKARTE

TORRE 

NOSE TO TAIL

„Nose to tail“ - dies ist ein ambitioniertes Motto, insbesondere für ein Steakhouse. Genau aus diesem Grund möchten wir unseren Teil dazu beitragen und möglichst viele verschiedene Second Cuts anbieten. Diese sind leider eher in Vergessenheit geraten. Genau diesen Stücken möchten wir unsere Aufmerksamkeit schenken.

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.



TAPAS

JAMON IBERICO	12
ZURZIBIETER PALETA	8
PULLED BEEF BRIOCHE KABIS	10
FLEISCHBÄLLCHEN BBQ	8
TATAR VOM RIND BRIOCHE	18
POULETKROKETTEN FRISCHKÄSE	10
KÄSEKRAINER SENF	10
SCHWEINEBAUCH BBQ	8
BÄNZIMUTSCH	7
ZIEGENKÄSE BIRNE TRAUBEN	7
CHAMPIGNONS FRISCHKÄSE	6
FEIGEN HONIG WALNUSS	7
KÜRBIS HASELNUSS GORGONZOLA	7

DEGUSTATIONSMENÜ

ZIEGENKÄSE
Birne | Traube

REHTATAKI
Kürbis | Pfeffer | Walnuss

KAROTTENSUPPE
Marroni | Haselnuss

KOTELETTE VOM REH
Sellerie | Jus

BRATAPFELPARFAIT
Crumble | Karamell





3 GANG: 85

4 GANG: 100


5 GANG: 110


TORRE

VORSPEISEN

	MARKBEIN Brot	16
	SMOKY TATAR Old Cow Sauerrahm Belperknolle	24
	REHTATAKI Kürbis Pfeffer Walnuss	18
	SAISONSALAT Birne Pilze Käse	13
	BURRATA Feigen Honig Pilze	15
	KAROTTENSUPPE Maroni Haselnuss	12

TO SHARE

	THE TORRE SELECTION Paleta Fleischbällchen Champignons Pouletkroketten Feigen Bänzimutsch	23 / 39
	THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Brot	43

PRIME CUTS

ENTRECÔTE VON DER OLD COW 250g 53

Dieser Cut wird aus dem Hinterviertel des Tieres geschnitten. Es hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als Filet und zusätzlich eine Fettabdeckung welche für eine höhere Geschmacksintensität verantwortlich sind. Das Entrecôte von der Old Cow wird zuerst noch 3 Wochen trockengelagert.

KOTELETTE VOM REH 250g 58

Das zarte und aromatische Fleisch des Rehs, 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 natürlichste Weise mit Produkten aus der Natur ernähren.



RIBEYE VOM RIND 300g 62

Auf Deutsch wird dieser Cut Hohrücken genannt. Er wird zwischen der 6. und 12. Rippe aus dem mittleren Rücken geschnitten. Das Ribeye liegt zwischen Nacken und Entrecôte. Es besteht aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus.



FILET VOM RIND

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 Gesamtmuskelmasse aus und gilt daher als das teuerste und edelste Teilstück. Unser Filet stammt von irischen Rindern, welche ihr Leben auf saftigen Weiden verbringen durften.

180g 54

220g 65

SURF & TURF

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

100g 20

SECOND CUTS



PLUMA PATA NEGRA

250g 54

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.

TERES MAJOR VOM RIND

300g 49

Auch flaches Filet oder Petite Tender genannt, ist dieser Cut ein Teil des dicken Bugstücks. Obwohl dieser Cut aus der Schulter stammt, bleibt er dank seiner guten Marmorierung nach dem Garen enorm zart und saftig.

PICANHA VOM RIND

200g 42

Auch Tafelspitz genannt, liegt dieser Cut neben der Hüfte am sogenannten Schwanzstück des Tieres. Das liebste Grillstück der Südamerikaner wird im deutschsprachigen Raum oft noch lange in Brühe gekocht. Bei guter Qualität kann dieser Cut aber viel mehr. Wir garen ihn bei 50°C sous-vide vor.

OHNE FLEISCH

VENERERISOTTO

23

Kürbis | Birnen | Gorgonzola | Haselnuss

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

BEILAGEN

Eine inklusive, jede weitere 6.-

Venererisotto mit Birnen und Gorgonzola, Ofengemüse
Selleriepüree, Daily Beilage, Pommes Frites
Trüffelpommes +2.-

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

Café de Paris, Chimichurri, Sauce Béarnaise
Apfel- Whiskeyjus, BBQ, Daily Sauce

LIEFERANTEN UND PARTNER

METZGEREI KÖFERLI, DÖTTINGEN

Rind (ausser Filet), Schweiz

Pluma Pata Negra, Spanien

Rindsfilet, Irland

Alte Kuh, Schweiz

Schwein, Schweiz

Huhn, Schweiz

Reh, Österreich

FRISCHEPARADIES, ZÜRICH

Hummer, Kanada

FRIEDLI GEMÜSE, WOHLenschWIL

Gemüse, Kräuter, Früchte

LINDENHOF, BENZENSCHWIL

Diverse Milchprodukte

GRUNDHOF, BÖZBERG

Schweizer Iberico Fleisch

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.

