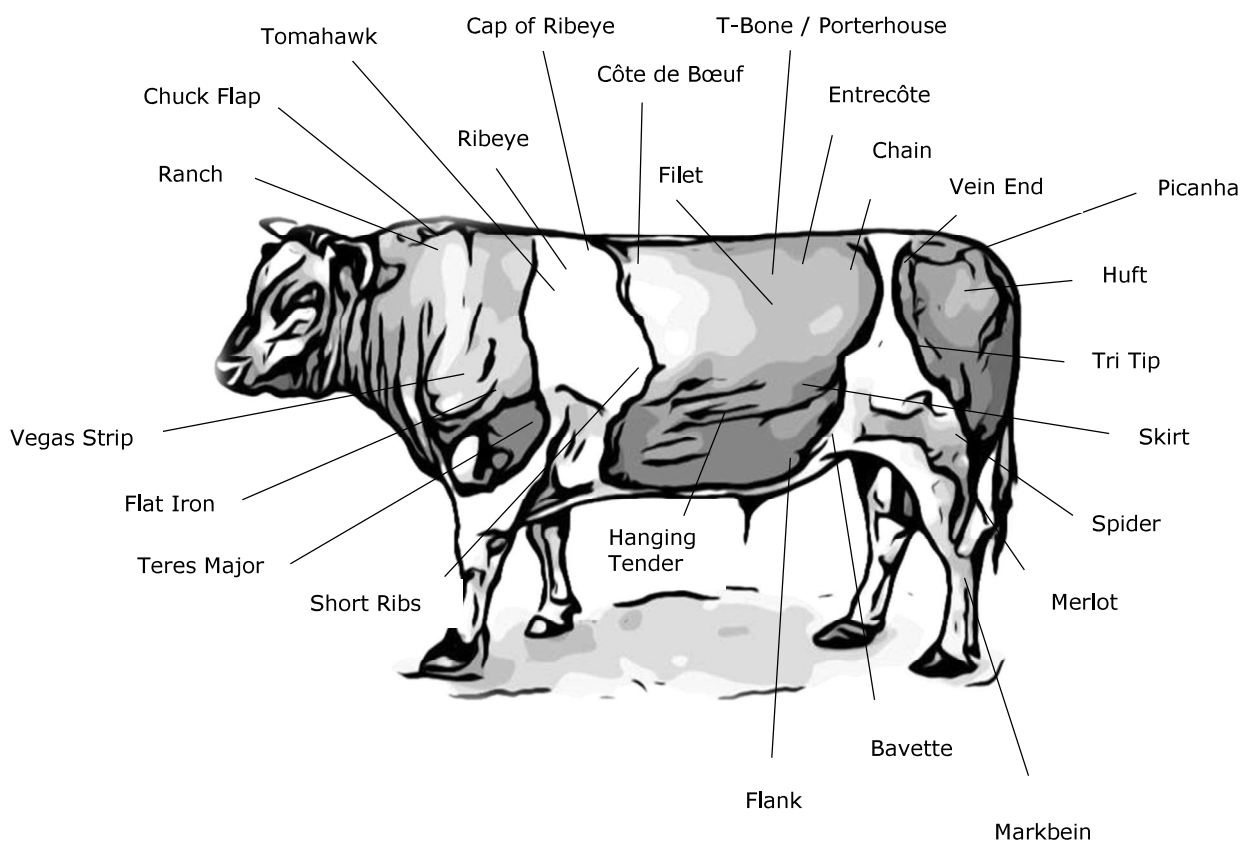


Sommerkarte

TORRE 



## VORSPEISEN

<b>MARKBEIN</b> Kartoffelstroh   Zitrone	19
<b>TATAR VOM RIND</b> Kräuter   Käsechip	24
<b>WASSERMELONEN TATAKI</b> Ponzu   Miso   Chili	14
<b>VITELLO FORELLO</b> Kräuter   Creme Fraîche   Kapern	21
<b>SAISONSALAT</b> Gemüse   Himbeeren	13
<b>GURKENKALTSCHALE</b> Fior di Latte   Dill	15

## ZUM TEILEN

<b>THE TORRE SELECTION</b> Paleta   Chorizo   Coppa Bäzimentsch   Pimentos   Oliven	24 / 39
<b>THE TORRE BEEF PLATE</b> Markbein   Tatar   Kartoffelstroh	49

## VOM BUCHENHOLZ GRILL

### Rind

<b>ENTRECÔTE</b> 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.	250g	50
<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	60
<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> Dieser Cut verdankt seinen Namen seiner Form, die an den Abdruck eines Bügeleisens erinnert. Er stammt aus dem Schaufelstück der Schulter und wird vor dem Grillen von der Mittelsehne befreit, um zwei schön marmorierte Stücke zu erhalten. Für optimale Zartheit garen wir ihn sous-vide bei 48°C für zwei Stunden.	250g	48
<b>TERES MAJOR</b> Dieses Stück, auch bekannt als Petite Tender oder Schultertender, stammt aus dem Schulterbereich des Rinds. Trotz seiner Herkunft bleibt dieser Cut dank seiner guten Marmorierung nach dem Garen äußerst zart und saftig.	200g	42

### Schwein

<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>KOTELETTE VOM FREILANDSCHWEIN</b> Dieser Cut stammt aus dem vorderen Rückenbereich des Tieres. Durch seine starke Marmorierung und den Fettrand bleibt das Fleisch nach dem Grillen unglaublich saftig. Bevor es auf den Grill kommt, lassen wir unser Kotelette 10 Tage lang am Knochen trocken reifen, um seinen Geschmack zu intensivieren.	300g	46

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

## OHNE FLEISCH

TOMATENRISOTTO Basilikum   Parmesan	24
--	----

## BEILAGEN

SALAT	6
TOMATENRISOTTO   PARMESAN	7
BOHNEN   CHORIZO	8
RATATOUILLE	7
POMMES FRITES   TRÜFFEL   KÄSE	9
POMMES FRITES	6

## SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI  
KRÄUTERBUTTER  
JALAPEÑO- BACONBUTTER  
SAUCE BÉARNAISE  
COGNAC-PFEFFERSAUCE

## HERKUNFT

Fleisch und Wurstwaren  
Metzgerei Köferli in Döttingen

Ribeye vom Rind	Schweiz
Teres Major vom Rind	Schweiz
Flat Iron vom Rind	Schweiz
Picanha vom Rind	Schweiz
Markbein vom Rind	Schweiz
Kotelette vom Schwein	Schweiz
Zurzibieter Coppa	Schweiz
Zurzibieter Paleta	Schweiz
Chorizo	Schweiz
Nierstück vom Kalb	Schweiz

Entrecôte vom Rind	Irland
Filet vom Rind	Irland

Pluma vom Pata Negra	Spanien
Jamon Iberico	Spanien

Fisch  
Fischzucht Bremgarten

Forelle	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.

