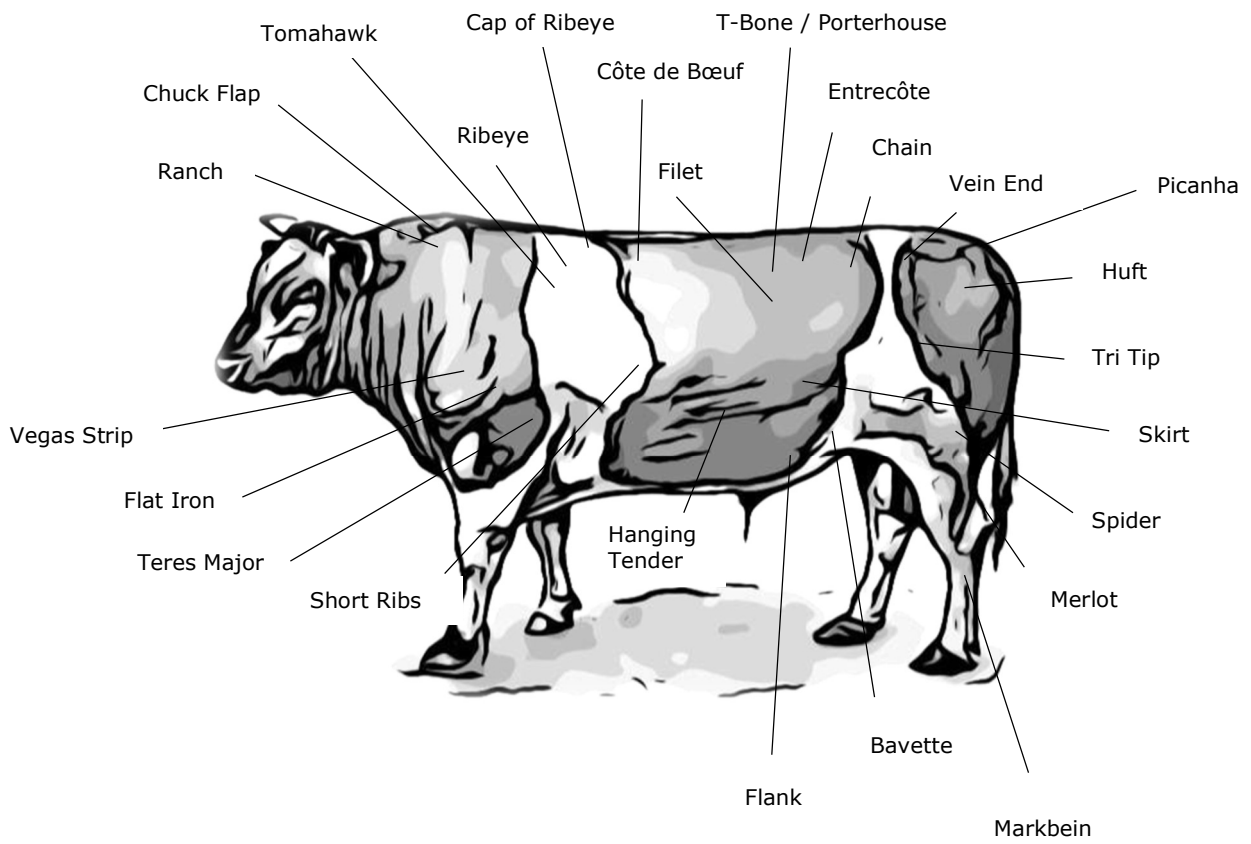


SPEISEKARTE

TORRE 



VORSPEISEN

MARKBEIN Kräuter Zitrone	19
TATAR VOM RIND Brunnenkresse Meerrettich Ceasersauce	25
SAISONSALAT Gemüse Kerne	13
NÜSSLISALAT SPECK WARMER ZIEGENKÄSE BIRNE	22

ZUM TEILEN

THE TORRE SELECTION Jamon Iberico Tilsiter (mild) Datteln im Speck Oliven Pimentos	24 / 39
THE TORRE BEEF PLATE Markbein Tatar Kartoffelstroh	49

VOM BUCHENHOLZ GRILL

RIND

ENTRECÔTE 250g 50

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.

RIBEYE 300g 60

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.

FILET 200g 60

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.

SCHWEIN

PLUMA VOM PATA NEGRA 250g 56

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.

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

VEGETARISCH & FISCH

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung

PAA

BEILAGEN

SALAT	6
KARTOFFELPÜREE KARAMELLISIERTE ZWIEBELN	8
QUARKSPÄTZLI	9
OFENGEMÜSE BELPERKNOLLE	8
POMMES FRITES TRÜFFEL	10
POMMES FRITES	6
WEISSWEINRISOTTO	9

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3.-

CHIMICHURRI
CAFE DE PARIS ESPUMA
SAUCE BÉARNAISE
TRÜFFEL JUS

HERKUNFT

Fleisch und Wurstwaren
Metzgerei Köferli in Döttingen

Entrecôte vom Rind	Schweiz
Ribeye vom Rind	Schweiz
Filet vom Rind	Irland
Pluma vom Pata Negra	Spanien
Jamon Iberico	Spanien
Zurzibieter Paleta	Schweiz
Wildschweincoppa	Schweiz
Käsekrainer	Schweiz
Speck	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.