

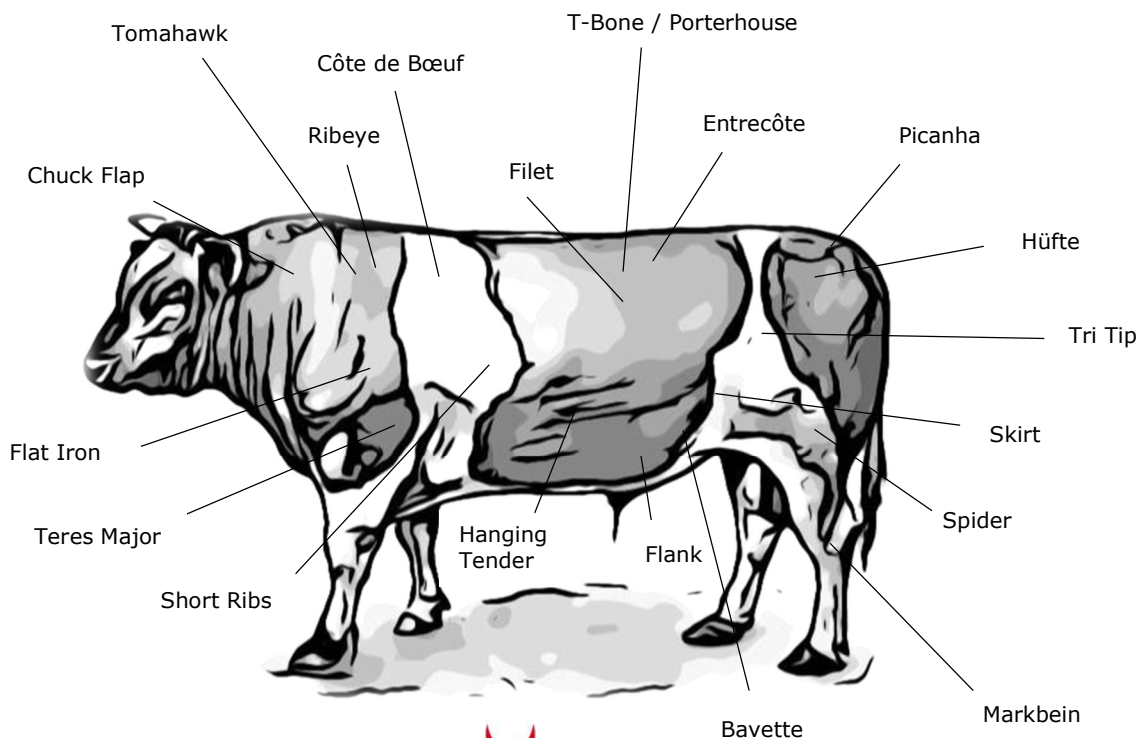
NOSE TO TAIL

„Nose to tail“ - dies ist ein ambitioniertes Motto, insbesondere für ein Steakhouse, bei welchem der Grill eine Hauptrolle spielt. Aber genau aus diesem Grund möchten wir unseren Teil dazu beitragen und möglichst viele Stücke von diesen wunderbaren Tieren anbieten. Dank einer hervorragenden Zusammenarbeit mit unserer Hausmetzgerei Köferli aus Döttingen sind wir besonders stolz, immer wechselnde second Cuts anbieten zu dürfen, welche sich bestens zum Grillen eignen. Leider sind diese Cuts in unserer Gesellschaft eher in Vergessenheit geraten und finden erst langsam wieder den Weg in die Küchen dieser Welt. Wir möchten genau diese Stücke – egal ob Rind, Kalb oder Schwein – hochleben lassen und ihnen die Aufmerksamkeit geben, welche sie verdient haben. Sie bedanken sich mit unglaublichem Geschmack und Intensität, welche wir zuvor nicht kannten.

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.

Eine nachhaltige und artgerechte Tierhaltung ist für uns das Allerwichtigste, nicht nur bei der Fleischproduktion, sondern auch bei unseren Milchprodukten. Deshalb stammen unsere Produkte vom Lindenhof in Benzenschwil. Hier stehen die Kühe täglich auf der Weide und dürfen sich auch im Stall frei bewegen. Die Kühe der Rasse „Brown Swiss“ ernähren sich ausschliesslich von Gras und Heu. Auf eine Silofütterung wird verzichtet. Die sogenannte Heublumenmilch wird nach dem Melken in der Hauseigenen Molkerei verarbeitet.

Es macht uns stolz zu wissen, woher alle unsere Produkte stammen, welche wir mit viel Liebe und Respekt täglich frisch verarbeiten dürfen.



TAPAS

ZURZIBIETER PALETA Geräucherter Freilandschwein Rohschinken	8	OLIVEN Knoblauch Petersilie Zitrone	5	✓
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11	ZIEGENKÄSE Crostini	7	✓
CHORIZO Vom Zurzibierter Freilandschwein	9	BLÜEMLICHÄS Hartkäse aus Rohmilch	6	✓
KÄSEKRAINER Senf	10	BURRATA Balsamico	11	✓
SALSICCIA Fenchel	8	HUMMUS Karotten Honig	8	✓
FLEISCHBÄLLCHEN Tomatensauce	8	GEMÜSEBÄLLCHEN Frischkäse	7	✓
SCHWEINEBAUCH Teriyaki Sauce	8	COUSCOUS Peperoni Gurke Tomate	6	✓
DUMPLINGS Short Ribs	10	PIMIENTOS Knoblauch	7	✓
PULPO Gurke Feta	9			

VORSPEISEN



MARKBEIN

Sauerteigbrot | Kräuter | Zitrone

16



TATAR VOM RIND

Sauerrahm | Kräuter

24

TATAR VOM KALB

Wachtelei | Strohkartoffel

22

SMOKY OLD COW FILET

Cherrytomaten | Belperknolle

23



BURRATA

Tomate | Basilikum | Crostini

16



SOMMERSALAT

Gemüse | Kräuter | Beeren

13

GAZPACHO

Basilikum | Gambero Rosso

15



THE TORRE SELECTION

Paleta | Fleischbällchen | Pimientos
Chorizo | Oliven | Blüemlichäs

Für 2 / Für 4

21 / 38

THE TORRE BEEF PLATE

Markbein | Tatar | Sauerteigbrot

Für 2 Personen

40



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



THE BLACKBOARD

TO SHARE

TOMAHAWK

ENTRECÔTE DOUBLE

CÔTE DE BŒUF

T-BONE

PORTERHOUSE

Entweder stammen diese Cuts von regionalen Rindern aus dem Zurzibiet, welche eine normale Mast durchliefen und ca. 3 Jahre alt wurden. Oder von älteren Kühen (Old Cow), welche ca. 8-jährig wurden. Die leicht gelbliche Fettschicht, die dunkle Farbe des Fleisches sowie die stark ausgeprägte Marmorierung sprechen für sich. Unser Personal informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot.

Im Preis inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen Ihrer Wahl.

THE TORRE EXPERIENCE

Dies ist eine Auswahl von drei verschiedenen Cuts, welche täglich neu von der Küche zusammengestellt werden. Die Experience Platte besteht immer aus einem Prime Cut sowie zwei Second Cuts, welche sich alle in Textur, Form und Geschmack unterscheiden. Unser Personal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot und die jeweiligen Preise.

Inbegriffen sind zwei Beilagen und drei Saucen nach Wahl.



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



CUTS



RIBEYE VOM RIND

Dieser Cut wird zwischen der 5. und 12. Rippe aus dem mittleren Rücken geschnitten. Er liegt also zwischen Nacken und Entrecôte. Das Ribeye besteht aus zwei Muskeln und zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus.

300g 62

KOTELETTE VOM KALB

Zwischen der 6. und 12. Rippe liegend, besticht dieser Cut durch eine feine Marmorierung. Wir verwenden ausschliesslich regionale Zurzibieter Kälber, welche am Knochen Trockengereift werden.

300g 63

RUMPSTEAK VOM RIND

Als Bindeglied zwischen Rücken und Keule spielt die Hüfte keine grosse Rolle, wenn sich das Rind bewegt. Dadurch ähnelt dieser Cut dem Filet, welches auch sehr mager und feinfaserig ist. Nur im Geschmack ist die Hüfte einiges Intensiver.

200g 50



FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

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 edelste Teilstück.

Ladies Cut 180g 52
Gentleman Cut 220g 63



PLUMA PATA NEGRA

Im vorderen Rücken liegend, hat dieser Cut einen lockeren Muskelaufbau und ist stark marmoriert. Der nussige Geschmack, sowie seine schmelzende Konsistenz machen das Pluma zu einer wahren Delikatesse.

250g 52

TRI TIP VOM RIND

Das Bürgermeisterstück, wie dieser Cut auch genannt wird, befindet sich oberhalb der Keule. Es ist ein dreieckiges Stück, welches an die Form einer Haifischflosse erinnert. Seinen deutschen Namen erhielt das Tri Tip, weil es Früher immer für das Oberhaupt der Gemeinde reserviert war.

200g 42

SURF & TURF

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

100g 19

BEILAGEN

Eine inklusive, jede weitere 6

Pommes
Ratatouille
Süßkartoffel mit Sauerrahm
Sommersalat
Daily Gemüse

SAUCEN

Eine inklusive, jede weitere 3

Kräuterbutter
Chimichurri
Sauce Béarnaise
Mojo Rojo
Zitronen-Thymianbutter

VEGETARISCH

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL
Spinat | Ziegenkäse

25

FISCH

SEAFOODSPIESS
Pulpo | Gambero Rosso

53

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.

DEKLARATIONEN

RIND	Schweiz
ALTE KUH	Schweiz
FILET VOM WEIDERIND	Irland
SCHWEIN	Schweiz
KALB	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
PULPO	Spanien
GAMBERO ROSSO	Italien
HUMMER	Kanada

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.