

## AKTUELL VOM MARKT

<b>Farbenfroher Frühlingsalat an Bärlauch-Dressing</b> mit feinen Tranchen vom Landrauch-Schinken	CHF 15.50
<b>Zander-Filet vom El Toro-Grill</b> Tagliatelle mit Spargeln und Cherry-Tomaten	CHF 38.00
<b>Rucola-Salat mit altem Balsamico</b> Erdbeeren und farbige Cherry-Tomaten	CHF 14.50

## DIE GRÜNE WIESE

<b>Saisonales Salatbuffet</b> mit gluschtigen Gemüse- und Blattsalaten verschiedene Garnituren und Dressings	
Vorspeise	CHF 12.50
Hauptgang	CHF 19.50

## DIE EINSTEIGER

<b>Vegetarische Antipasti vom Grill</b> mit Dips	CHF 10.50
<b>Rucola-Salat mit altem Balsamico, Erdbeeren und Cherry-Tomaten</b> serviert mit grilliertem Lamm T-Bone-Steak	CHF 16.50
<b>Heiss geräucherter Lachs aus dem El Toro-Smoker</b> auf Frühlingsalat mit Bärlauch-Dressing serviert mit Dill-Senfsoße	CHF 16.50
<b>Tagessuppe</b>	CHF 8.50
<b>Würzige Bärlauch-Suppe mit Lachs aus dem Smoker</b>	CHF 16.50
<b>Spargelcrème-Suppe mit seiner Einlage</b>	CHF 12.50
<b>Rinds-Tatar serviert mit Butter und Toast</b> wahlweise verfeinert mit Whisky, Cognac oder Calvados wir würzen Ihr Tatar nach Ihrem Wunsch: mittel, scharf oder extra-scharf	
als Vorspeise, 70g	CHF 21.50
als Hauptgang, 140g	CHF 28.50
XL-Version, 280g	CHF 39.50

## BEILAGEN

Ratatouille	CHF 4.50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	CHF 4.50
Grillgemüse	CHF 4.50
Baked Potato mit Sauerrahm	CHF 4.50
Reis	CHF 4.50
Country Fries	CHF 4.50
Mais Fries	CHF 4.50
Grillierte Spargeln mit Sauce Hollandaise	CHF 8.50
Salatbuffet	CHF 12.50

Alle Preise inklusive 7.70% Mehrwertsteuer

## EL TORO GRILL

<b>Black Angus Rindshuft-Steak</b> mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g	CHF 30.00
<b>Black Angus Rinds-Entrecôte</b> mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g 300g 50g	CHF 39.00 CHF 49.00 CHF 6.00
weitere		
<b>Black Angus Rinds-Filet</b> mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	150g 250g 100g	CHF 38.00 CHF 49.00 CHF 11.00
weitere		
<b>Dry Aged Rinds Rib-Eye</b> mit Würzmischung «El Toro» oder Senf-Whisky-Marinade	300g 50g	CHF 39.00 CHF 4.50
weitere		
<b>Lachs-Steak</b> mit Limettenmarinade	200g	CHF 36.00
<b>Straussen-Steak</b> mit Würzmischung «El Toro» oder Whisky-Senf-Marinade	200g	CHF 24.00
<b>Rinds Flank-Steak rosa grilliert</b> mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	250g 50g	CHF 32.00 CHF 4.00
weitere		
<b>Schweins-Steak vom Freiämter Säuli</b> mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g 100g	CHF 19.00 CHF 5.00
weitere		
<b>Marinierte Pouletflügeli (Chilimarinade)</b> serviert mit Country Fries		CHF 19.00
<b>«El Toro»-Burger aus frischem Rindshackfleisch (200g)</b> im Oliven-Brötchen mit Joghurt-Knoblauch-Sauce, gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurken und gebratenem Speck		CHF 27.00
Burger mit zusätzlichen 150g Rindshackfleisch im lauwarmen Mehrkornbrötchen		CHF 36.00
Aufpreis für ein Spiegelei		CHF 1.00
Aufpreis für geschmolzenen Schweizer Käse		CHF 2.00
Aufpreis für caramellierte Zwiebeln		CHF 2.00
<b>Alle El Toro-Grillgerichte servieren wir mit verschiedenen Kräuterbutter, Grillsaucen und Dips.</b>		

## EL TORO SIN CARNE

<b>Gemüse-Wrap vom El Toro-Grill mit Halloumi</b> BBQ-Sauce und Country Fries	CHF 22.50
<b>Gratinierte Spargeln mit Sauce Hollandaise</b> Frühlingskartoffeln	CHF 27.50
<b>Vegi pulled BBQ-Burger</b> mit Knoblauch-Sauce, Salat, Tomaten und Gurke serviert mit Mais-Fries	CHF 26.50

## GARSTUFEN-HILFE

Abb.	°C	Deutsch	Français	English
1)	Ab 45°C	Stark blutig	Bleu	Rare
2)	Ab 50°C	Blutig	Saignant	Underdone
3)	Ab 60°C	Mittel/Rosa	A point/Rosé	Medium
4)	Ab 68°C	Hellrosa	Légèrement rosé	Medium-Well
5)	Ab 72°C	Durch	Bien Cuit	Well-Done

1



2



3



4



5



## DEKLARATION

Schwein	Schweiz, Freiamt
Rindshackfleisch	Schweiz
Rindstartar	Schweiz
Rindsfilet Dry Aged	Schweiz
Rinds-Entrecôte Dry Aged	Schweiz
Rinds Rib-Eye Dry Aged	Schweiz
Rinds Flank-Steak	Schweiz
Rind	Australien*, Uruguay*, Irland*, Argentinien*
Pouletbrust	Schweiz
Poulet	Frankreich, Brasilien*
Lachs	Norwegen (Zucht)
Zander	Polen, Binnenfischerei
Strauss	Südafrika
Kalb	Schweiz

\*Dieses Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch? Unser herzliches Service-Team gibt Ihnen gerne kompetent Auskunft.**