

AKTUELL VOM MARKT

Wildgrill Teller „El Toro“

Hirschfilet, Rehschnitzel und Wildsau-Bratwurst
Spätzli und Rotkraut CHF 42.00

Rehschnitzel „El Toro“

Spätzli und Rotkraut CHF 39.00

DIE GRÜNE WIESE

Saisonales Salatbuffet

mit gluschtigen Gemüse- und Blattsalaten
verschiedene Garnituren und Dressings
Vorspeise CHF 12.50
Hauptgang CHF 19.50

DIE EINSTEIGER

Vegetarische Antipasti vom Grill

mit Dips CHF 10.50

Frischer Nüsslisalat an Waldbeer-Dressing

serviert mit einem kleinen Rindshuft-Spiess CHF 12.50

Heiss geräucherter Lachs aus dem El Toro-Smoker

auf Nüsslisalat an Waldbeer-Dressing
serviert mit Dill-Senfsoße CHF 16.50

Gratiniertes Markbein (Wartezeit 20 Minuten)

Bunter Blattsalat und Knoblauch-Brot CHF 13.50

Tagessuppe

CHF 8.50

Weissweincrème-Suppe

mit Crevetten-Spiessli vom El Toro-Grill
ohne Spiessli CHF 16.50
CHF 12.50

Rinds-Tatar serviert mit Butter und Toast

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 CHF 4.50
Grillgemüse CHF 4.50
Baked Potato mit Sauerrahm CHF 4.50
Reis CHF 4.50
Country Fries CHF 4.50
Rotkraut CHF 4.50
Spätzli CHF 4.50
Mandelbällchen CHF 6.50
Salatbuffet CHF 12.50

EL TORO GRILL

Black Angus Rindshuft-Steak

mit Würzmischung «El Toro» oder
mit Senf-Whisky-Marinade 200g CHF 30.00

Black Angus Rinds-Entrecôte

mit Würzmischung «El Toro» oder
mit Senf-Whisky-Marinade 200g CHF 39.00
300g CHF 49.00
weitere 50g CHF 6.00

Black Angus Rinds-Filet

mit Würzmischung «El Toro» oder
mit Senf-Whisky-Marinade 150g CHF 38.00
250g CHF 49.00
weitere 100g CHF 11.00

Dry Aged Rinds Rib-Eye

mit Würzmischung «El Toro» oder
Senf-Whisky-Marinade 300g CHF 39.00
weitere 50g CHF 4.50

Lachs-Steak

mit Limettenmarinade 200g CHF 36.00

Straussen-Steak

mit Würzmischung «El Toro» oder
Whisky-Senf-Marinade 200g CHF 24.00

Kalbshohrücken-Steak

mit Würzmischung «El Toro» oder
mit Senf-Whisky-Marinade 200g CHF 42.00
weitere 50g CHF 5.00

Schweins-Steak vom Freiämter Säuli

mit Würzmischung «El Toro» oder
mit Senf-Whisky-Marinade 200g CHF 19.00
weitere 100g CHF 5.00

Marinierte Pouletflügeli (Chilimarinade)

serviert mit Country Fries CHF 19.00

El Toro-Burger

Aus frischem Rindshackfleisch (200g) im Oliven-Brötchen mit Knoblauch-
Sauce, gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurken und gebratenem Speck

CHF 27.00
Aufpreis für zweites Fleisch (150g) CHF 9.00
Aufpreis für geschmolzenen Schweizer-Käse CHF 2.00
Aufpreis für Whiskey-Zwiebeln CHF 2.00
Aufpreis für ein Spiegelei CHF 1.00

**Alle El Toro-Grillgerichte servieren wir mit verschiedenen
Kräuterbuttern, Grillsaucen und Dips.**

EL TORO SIN CARNE

Gemüse-Wrap vom El Toro-Grill mit Halloumi

BBQ-Sauce und Country Fries CHF 22.50

Risotto «El Toro»

mit frischem Grillgemüse und geschmorten Cherry-Tomaten
verfeinert mit Chili CHF 19.50

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
Rindshackfleisch	Schweiz
Rindstartar	Schweiz
Rindsfilet Dry Aged	Schweiz
Rinds-Entrecôte Dry Aged	Schweiz
Rinds Rib-Eye Dry Aged	Schweiz
Rind	Australien*, Uruguay*, Irland*, Argentinien*
Pouletbrust	Schweiz
Poulet	Frankreich, Brasilien*
Lachs	Norwegen (Zucht)
Crevetten	Vietnam (Zucht)
Wolfsbarsch	Griechenland (Zucht)
Strauss	Südafrika
Kalbshohrücken	Schweiz
Hirschmostbröckli	Region Davos, Schweiz
Hirschfilet, Reh, Wildsau	Deutschland / Österreich

*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.**