

## AKTUELL VOM MARKT

### Zander-Filet vom El Toro-Grill

Tagliatelle mit Cherry-Tomaten und Cipolotti CHF 38.00

### Rucola-Salat mit altem Balsamico

Frische Früchte und farbige Cherry-Tomaten CHF 14.50

## 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

### Sommersalat mit Früchten und Ei

Landrauch-Schinken und Tomaten-Basilikum-Dressing CHF 14.50

### Heiss geräucherter Lachs aus dem El Toro-Smoker

auf Sommersalat mit Tomaten-Basilikum-Dressing  
serviert mit Dill-Senfsauce CHF 16.50

### Tagessuppe

CHF 8.50

### Würzige, kalte, andalusische Gazpacho

CHF 11.50

### Rinds-Carpaccio mi Trüffel-Öl und Salat-Bouquet

gehobelte Champignons und gereifter Greizer-Käse CHF 19.50

### 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 mit Zwiebeln und Knoblauch CHF 4.50

Grillgemüse CHF 4.50

Baked Potato mit Sauerrahm CHF 4.50

Reis mit frischen Kräutern CHF 4.50

Country Fries CHF 4.50

Mais Fries CHF 4.50

Salatbuffet CHF 12.50

Alle Preise inklusive 7.70% Mehrwertsteuer

## 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 Würzmischung „El Toro“ 200g CHF 36.00

### Rinds Flank-Steak rosa grilliert

mit Würzmischung «El Toro» oder  
mit Senf-Whisky-Marinade 250g CHF 32.00

weitere 50g CHF 4.00

### Schweins-Steak vom Schweizer-Säuli

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

weitere 100g CHF 5.00

### Maispouarden-Brust saftig grilliert

mit Würzmischung „El Toro“ ca. 180g CHF 22.00

### Marinierte Pouletflügeli (Chilimarinade)

serviert mit Country Fries CHF 19.00

### «El Toro»-Burger aus frischem Rindshackfleisch (200g)

im Oliven-Brötchen mit Joghurt-Knoblauch-Sauce, gefüllt  
mit Salat, Tomaten, Gurken und gebratenem Speck CHF 27.00

Burger mit zusätzlichen 150g Rindshackfleisch CHF 36.00

im lauwarmen Mehrkornbrötchen

Aufpreis für ein Spiegelei CHF 1.00

Aufpreis für geschmolzenen Schweizer Käse CHF 2.00

Aufpreis für caramellierte Zwiebeln CHF 2.00

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

## EL TORO SIN CARNE

### Grillierter, marinierter Rauch-Tofu

Inklusive Beilage nach Wahl CHF 19.50

### Vegi Halloumi-Burger

Gebackener Halloumi im Sesam-Mantel im Brötchen  
Salsa Verde und Country Fries CHF 26.50

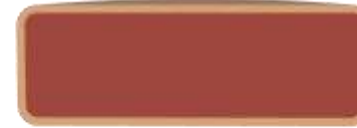
### Gefüllter spanischer Grill-Taco

Pulled Vegi-BBQ mit BBQ-Sauce und Knoblauch-Sauce  
Mais Fries CHF 23.50

## 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                |
| Rinds Flank-Steak        | Schweiz                |
| Rind (Filet, Entrecôte)  | Australien*, Irland*   |
| Rindshuft                | Argentinien            |
| Pouletbrust              | Schweiz                |
| Maispouarde              | Frankreich*            |
| Lachs                    | Norwegen (Zucht)       |
| Zander                   | Polen, Binnenfischerei |
| 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.**