

DIE EINSTEIGER

Mezclar algo

Saisonales Salatbuffet

mit gluschtigen Gemüse- und Blattsalaten
verschiedenen Garnituren und Dressings

Vorspeise CHF 14.00
Hauptgang CHF 20.50

Hojas de canónigos

Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Brotroutons CHF 14.50

Rinds-Tatar serviert mit Butter und Toast

wahlweise mit Whisky, Cognac oder Calvados
mittel, scharf oder extra-scharf

als Tapas-Variante CHF 13.00
als Vorspeise, 70g CHF 22.50
als Hauptgang, 140g CHF 30.00
XL-Version, 280g CHF 41.50

Sopa de calabaza

Kürbissuppe mit Amaretto verfeinert
als Tapas-Variante

CHF 13.00
CHF 7.00

Sopa del día

CHF 9.00

Tapas Olé

Tapas mixtas zum Teilen ab 2 Personen

Gemischte Tapas-Platte mit Black Tiger Crevette,
Croquetas españolas, Kürbissuppe
Hirsch Lomo "El Toro", Rinds-Tartar,
mariniertem Manchego-Käse & Oliven

19.00 p.P

Croqueta española

Spanische Croqueta mit Poulet-Speck-Füllung

pro Stück CHF 4.00

Croqueta española con champiñones

Spanische Croqueta mit Pilz-Füllung

pro Stück CHF 4.00

Pan tostado con aceite y tomate aliñado

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel,
Basilikum und Zwiebeln

pro Stück CHF 4.50

Camarón al ajillo

Crevetten mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

pro Stück CHF 3.50

Patatas Bravas

Kartoffeln Aioli & pikanter Tomaten-Peperonisauce

CHF 6.00

Tortilla española

Tortilla mit Kartoffeln & Zwiebeln

CHF 8.00

Aros de calamar fritos

Frittierte Tintenfischringe & Aioli

CHF 8.00

Dúo de ciervos

Hausgemachter Hirsch-Lomo und Hirschsalzis
mit Preiselbeer-Crème

CHF 12.00

EL TORO De la piedra caliente

(Vom heissen Stein mit diversen Saucen)

Australisches Rindsfilet

mit Würzmischung «El Toro»

180g CHF 37.00
250g CHF 47.00

Schweizer Kalbssteak

mit Würzmischung «El Toro»

200g CHF 41.00

Dry Aged Swiss Prim Rib-Eye

mit Würzmischung «El Toro»

300g CHF 44.00

Australisches Rinds-Entrecôte

mit Würzmischung «El Toro»

150g CHF 29.50
300g CHF 46.00

Confeccionado desde la cocina

(Aus der Küche für Sie zubereitet)

Parrilla (Grill)

Flank-Steak vom Schweizer Rind

mit Würzmischung «El Toro»

250g CHF 33.50

Schweizer Pouletbrust saftig grilliert

mit Würzmischung «El Toro»

ca. 180g CHF 20.00

El Toro-BBQ Burger 100% Beef

Salat/Gurken/gebratener Speck/würziger Käse & Zwiebeln
serviert mit knusprigen Rustico Fries

CHF 31.00

Estufa y horno (Herd & Ofen)

„El Toro“ Hirschkpfeffer

mit Speck-Würfeli, Silberzwiebeln & Champignons
serviert mit hausgemachten Spätzli
und herbstlichen Garnituren

CHF 33.00

Hirschfilet im Speckmantel 200g

mit Preiselbeer Jus
serviert mit hausgemachten Spätzli
und herbstlichen Garnituren

CHF 43.00

Knusprige Pouletflügeli «El Toro»

mit Rustico Fries & pikanter Haussauce

500g CHF 26.00

El Toro-Wrap

Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen und Speck,
Avocado, Tomaten, Gurken und Blattsalaten,
abgerundet mit Käse-Crème und knusprigen Rustico Fries

CHF 31.00

EL TORO SIN CARNE

Vegetariano diario

Vegetarisches Gericht des Tages
Unser Service-Team gibt Ihnen gern Auskunft

CHF 25.00

Pasear por los bosques

Herbststeller serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Maroni und Pilzen

CHF 28.50

BEILAGEN

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch CHF 5.00
Frisches gebratenes Gemüse CHF 5.00
Hausgemachtes Rotkraut mit Marroni CHF 5.00
Hausgemachte Spätzli CHF 5.00
Kartoffeln mit Aioli und Tomaten-Peperoni-Sauce CHF 6.00
Rustico Fries CHF 5.00
Salat vom Buffet CHF 14.00

Zusätzliche Sauce CHF 1.50

Jedes Produkt hat seine Geschichte

Dry Aged

Bekannt ist das Dry Aged Verfahren besonders für Rindfleisch. Es hat auch die längste Reifezeit aller Fleischsorten und ist resistenter gegen Keime. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht.

Tortilla

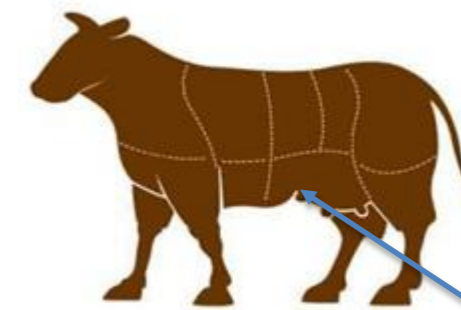
Eine Tortilla ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der Tortilla francesa, die keine Kartoffeln enthält, als Tortilla española oder Tortilla de patatas bezeichnet. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

Croquetas españolas

Sind eines der bekanntesten Tapas in Spanien. Sie werden von gross und klein geliebt! Dabei handelt es sich um eine köstliche Vorspeise, auf einer Bechamel-Basis, die zu jeder Gelegenheit gereicht werden kann. So fein und herrlich knusprig!

Flank-Steak

Kommt von dem hinteren Bauchlappen des Rindes.
Ein langfaseriges Stück Fleisch welches trotz Biss und Textur,
ideal zum kurzbraten geeignet ist.



Flank-Steak

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

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.