

DIE EINSTEIGER

<b>Mezclar algo</b>		
Gemischter Salat El Toro		
bunte Gemüsesalate und Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
Vorspeise	CHF	14.50
Hauptgang	CHF	21.50

<b>Hojas de canónigos</b>		
Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Brotroutons	CHF	14.50

<b>Rinds-Tatar serviert mit Butter und Toast</b>		
wahlweise mit Whisky, Cognac oder Calvados		
mittel, scharf oder extra-scharf		
als Tapas-Variante	CHF	13.00
als Vorspeise, 70g	CHF	23.00
als Hauptgang, 140g	CHF	31.00
XL-Version, 280g	CHF	43.00

<b>Sopa de vino blanco</b>		
Weissweinsuppe mit Trauben	CHF	13.00
als Tapas-Variante	CHF	7.00

<b>Sopa del día</b>	CHF	9.00
---------------------	-----	------

Tapas Olé

<b>Tapas mixtas zum Teilen ab 2 Personen</b>		
Gemischte Tapas-Platte mit Black Tiger Crevette,		
Croquetas españolas, Weissweinsuppe		
Jamón “El Toro”, Rinds-Tartar,		
mariniertem Manchego-Käse & Oliven		
	CHF	19.50 p.P

<b>Empanadilla de Ibérico</b>		
Empanadilla gefüllt mit Ibérico Schinken und Käse	pro Stück	CHF 2.50

<b>Empanadas de berenjena y tomillo</b>		
Empanadilla gefüllt mit Aubergine-Thymian	pro Stück	CHF 2.50

<b>Camarón al ajillo</b>		
Crevetten mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	pro Stück	CHF 3.50

<b>Croqueta española</b>		
Spanische Croquetta mit Poulet-Speck-Füllung	pro Stück	CHF 4.50

<b>Croqueta española con champiñones</b>		
Spanische Croquetta mit Pilz-Füllung	pro Stück	CHF 4.50

<b>Patatas Bravas</b>		
Kartoffeln mit Aioli & pikanter Tomaten-Peperonisauce	CHF	6.00

<b>Pan tostado con aceite y tomate aliñado</b>		
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel,		
Basilikum und Zwiebeln		
	pro Stück	CHF 8.00

<b>Aros de calamar fritos</b>		
Frittierte Tintenfischringe & Aioli	CHF	9.00

EL TORO De la piedra caliente  
(Vom heissen Stein mit diversen Saucen)

<b>Australisches Rindsfilet</b>	180g	CHF	39.00
mit Würzmischung «El Toro»	250g	CHF	47.00

<b>Dry Aged Rib-Eye aus den Seetal/Freiamt</b>			
mit Würzmischung «El Toro»			
	300g	CHF	44.00

<b>Australisches Rinds-Entrecôte</b>	150g	CHF	31.00
mit Würzmischung «El Toro»	300g	CHF	46.00

Confeccionado desde la cocina  
(Aus der Küche für Sie zubereitet)

Parrilla (Grill)

<b>Flank-Steak vom Schweizer Rind</b>			
mit Würzmischung «El Toro»	250g	CHF	34.00

<b>Schweizer Pouletbrust saftig grilliert</b>			
mit Würzmischung «El Toro»	ca. 180g	CHF	24.00

<b>El Toro-BBQ Burger 100% Beef</b>			
Salat, Gurken, gebratener Speck, Cheddar und Jalapeños			
serviert mit knusprigen Rustico Fries			
		CHF	32.00

<b>Trio Infernal</b>			
Triologie von Burger			
Chili Cheese Burger, Panko-Poulet-Burger			
und Steak Burger vom Rib Eye			
serviert mit knusprigen Rustico Fries			
		CHF	39.00

Estufa y horno (Herd & Ofen)

<b>Pollo troulade al estilo el toro</b>			
Poulet-Roulade gefüllt mit Tomaten und Käse			
mit Tomatensugo, gebratenem Reis und Kürbisgemüse			
		CHF	33.00

<b>Knusprige Pouletflügeli «El Toro»</b>			
mit Rustico Fries & pikanter Haussauce	500g	CHF	27.00

<b>El Toro Wrap</b>			
Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen, Cheddar, Speck,			
gebratenem Reis und Gemüse			
		CHF	33.00

EL TORO SIN CARNE

<b>Vegetariano diario</b>			
Vegetarisches Gericht des Tages			
Unser Service-Team gibt Ihnen gern Auskunft			
		CHF	26.00

<b>Envoltura vegetal</b>			
Vegi Wrap gefüllt mit Jackfruit, Cheddar,			
gebratenem Reis und Gemüse			
		CHF	31.00

BEILAGEN

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	CHF	5.00
Frisches gebratenes Gemüse	CHF	5.00
Gebratener Reis	CHF	5.00
Kürbisgemüse	CHF	5.00
Kartoffeln mit Aioli und pikanter Tomaten-Peperoni-Sauce	CHF	6.00
Rustico Fries	CHF	5.00
Beilagen Salat	CHF	14.50

Zusätzliche Sauce	CHF	1.50
-------------------	-----	------

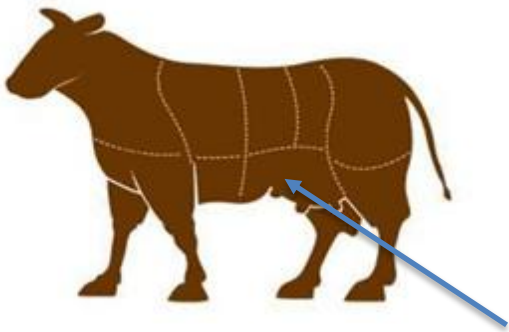
Jedes Produkt hat seine Geschichte

**Jackfruit**  
Jackfruit ist eine tropische Frucht, die ursprünglich aus Südasien stammt und zur Familie der Maulbeergewächse gehört. Sie ist die größte Baumfrucht der Welt und kann bis zu 40 kg schwer werden. Das Fruchtfleisch ist gelb, süßlich und erinnert geschmacklich an eine Mischung aus Banane, Mango und Ananas, wenn es reif ist. Unreife Jackfruit hat dagegen eine neutrale, faserige Konsistenz, die oft als Fleischersatz in herzhaften Gerichten wie Currys, Tacos oder „Pulled Jackfruit“-Burritos verwendet wird.

**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 abgehangen und dadurch genussreif gemacht.

**Croquetas espanolas**  
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. 8.1% MwSt.0