

## DIE EINSTEIGER

### Mezclar algo

Gemischter Salat El Toro			
bunte Gemüsesalate und Blattsalate mit Dressing nach Wahl			
Vorspeise	CHF	13.50	
Hauptgang	CHF	19.50	

### 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	CHF	13.00	
als Tapas-Variante	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	CHF	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	6.50
---	-----------	-----	------

### Camarón al ajillo

Crevetten mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	pro Stück	CHF	3.50
--	-----------	-----	------

### Patatas Bravas

Kartoffeln mit Aioli & pikanter Tomaten-Peperonisauce	CHF	6.00	
---	-----	------	--

### Tortilla española

Tortilla mit Kartoffeln & Zwiebeln	CHF	8.00	
------------------------------------	-----	------	--

### Aros de calamar fritos

Frittierte Tintenfischringe & Aioli	CHF	9.00	
-------------------------------------	-----	------	--

## EL TORO De la piedra caliente

(Vom heissen Stein mit diversen Saucen)

<b>Australisches Rindsfilet</b>	180g	CHF	38.00
mit Würzmischung «El Toro»	250g	CHF	47.00

### 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/Cheddar & Jalapeños serviert mit knusprigen Rustico Fries		CHF	31.00
---	--	-----	-------

## Estufa y horno (Herd & Ofen)

### Heimisches Reh im El Toro (das ganze Tier wird verarbeitet)

<b>Jagdverein Bünzen-Rottenschwil</b>			
Unser Service Team gibt Ihnen gern Auskunft, welches Stück vom Reh aktuell ist.			
serviert mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Garnituren		CHF	39.00

### „El Toro“ Hirschpfeffer

mit Speck-Würfeli, Silberzwiebeln & Champignons serviert mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Garnituren		CHF	34.00
--	--	-----	-------

### Hirschfilet im Speckmantel 200g

mit Preiselbeer Jus, hausgemachten Spätzli und herbstlichen Garnituren		CHF	44.00
--	--	-----	-------

### 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

### Calabaza en todo su esplendor

Kürbis-Kartoffel-Tätschli mit grilliertem Hokkaidokürbis serviert mit Eierschwämmli-sauce und herbstlichen		CHF	31.00
--	--	-----	-------

## 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 pikanter Tomaten-Peperoni-Sauce	CHF	6.00
Rustico Fries	CHF	5.00
Beilagen Salat	CHF	13.50
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

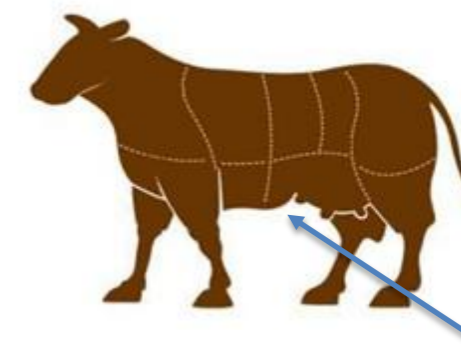
Eine Tortilla ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der Tortilla francesa, die keine Kartoffeln enthält, als Tortilla española oder Tortilla de patatas bezeichnet. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

### 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. 8.1% MwSt.0