

DIE EINSTEIGER

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

Burrata y tomate		
Cremiger mini Burrata auf farbigen Tomatensalat	CHF	16.50

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	23.00
als Hauptgang, 140g	CHF	31.00
XL-Version, 280g	CHF	43.00

Sopa de maíz y chile		
Cremige Maissuppe mit Chili und Limette,		
Kräuteröl und knusprigen Tortillastreifen		
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, Mais-Chili-Suppe, Jamón “El Toro”,		
Rinds-Tartar, mariniertem Manchego-Käse & Oliven	CHF	19.50 p.P

Empanadilla de pollo piri-piri		
Empanadilla gefüllt mit Piri-Piri-Hähnchen	pro Stück	CHF 4.50

Empanadilla rellena de verduras mediterráneas		
Empanada mit mediterraner Gemüsefüllung	pro Stück	CHF 4.50

Camarón al ajillo		
Crevetten mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	pro Stück	CHF 3.50

Croqueta española		
Spanische Croqueta mit Poulet-Speck-Füllung	pro Stück	CHF 4.50

Croqueta española con champiñones		
Spanische Croqueta mit Pilz-Füllung	pro Stück	CHF 4.50

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

Dátiles envueltos en tocino		
Datteln im Speckmantel	8 Stück	CHF 11.00

Pan tostado con aceite y tomate aliñado		
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel,		
Basilikum und Zwiebeln		
	pro Stück	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)

Australisches Rindsfilet	180g	CHF	39.00
mit Würzmischung «El Toro»	250g	CHF	47.00

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

Australisches Rinds-Entrecôte	200g	CHF	34.00
mit Würzmischung «El Toro»	300g	CHF	46.00

Confeccionado desde la cocina

(Aus der Küche für Sie zubereitet)

Parrilla (Grill)

Skirtsteak vom Rind			
mit Würzmischung «El Toro»	250g	CHF	25.00

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

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

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

Cordon Bleu de ternera			
Schweizer Kalbs Cordon Bleu			
gefüllt mit Lenzburger Burrehamme & Gruyère			
	300g	CHF	38.00

El Tablero			
Farbenfrohen Sommersalaten und Früchten			
serviert mit knusprigem Knoblauchbrot			
mit Cordon Bleu vom Schweizer Kalb	300g	CHF	46.00
mit Flank-Steak vom Schweizer Rind	250g	CHF	42.00

Estufa y horno (Herd & Ofen)

Chicken Piri-Piri Bowl			
Saftige Piri-Piri-Pouletbrust			
auf in Frischkäse geschwenkten Zoodles, mediterranes Ratatouille,			
geröstete Pinienkerne und frische Gartenkräuter			
		CHF	34.00

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

El Toro Wrap			
Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen und Speck,			
Avocado, Tomaten, Gurken und Blattsalaten,			
abgerundet mit Käse-Crème und knusprigen Rustico Fries			
		CHF	33.00

EL TORO SIN CARNE

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

Zoodle Bowl „El Toro“			
In Frischkäse geschwenkte Zoodles mit mediterranem Ratatouille,			
grilliertem Halloumi, gerösteten Kichererbsen,			
Pinienkernen und frischen Kräutern,			
serviert mit würziger Piri-Piri-Sauce			
		CHF	31.00

BEILAGEN

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	CHF	5.00
Frisches gebratenes Gemüse	CHF	5.00
Ratatouille	CHF	5.00
Zoodles in Frischkäse geschwenkten	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
-------------------	-----	------

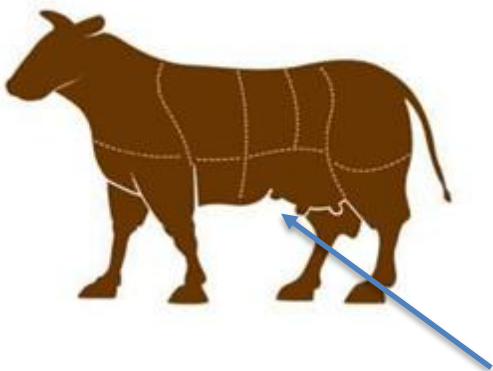
Jedes Produkt hat seine Geschichte

Skirtsteak
Skirt Steak ist die US-amerikanische Bezeichnung für ein Teilstück vom Rind aus der Bauchplatte. Es ist lang, flach und wird eher wegen seines kräftigen Geschmacks als wegen besonderer Zartheit geschätzt. Es unterscheidet sich vom Hanger Steak (USA), das im Vereinigten Königreich auch Skirt und in Frankreich Onglet genannt wird – ein im Allgemeinen ähnliches, angrenzendes Teilstück, das ebenfalls aus der Bauchplatte stammt. Obwohl es aus einem anderen Teil des Tieres stammt, werden seine allgemeinen Merkmale und Verwendungsmöglichkeiten häufig sowohl mit Flank Steak verwechselt, das aus dem Bauchlappen hinter der Bauchplatte stammt, als auch mit Flap Meat aus dem unteren Sirloin, das hinter dem Flank und oberhalb der Keule liegt.

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.