

DIE EINSTEIGER

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

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 espárragos		
Sämige Spargelsuppe mit Spargeleinlage	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, Spargelsuppe		
Jamón “El Toro”, Rinds-Tartar,		
mariniertem Manchego-Käse & Oliven	CHF	19.50 p.P

Empanadilla de Ibérico		
Empanadilla gefüllt mit Ibérico Schinken und Käse	pro Stück	CHF 2.50

Empanadas de berenjena y tomillo		
Empanadilla gefüllt mit Aubergine-Thymian	pro Stück	CHF 2.50

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

Ensalada de espárragos		
Spargelsalat mit Rauchlachs	CHF	8.50

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

Lenguado, pico de gallo y lima		
Gebratene Scholle mit Pico de Gallo und Limette	CHF	12.00

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)

Bärlauch-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

Trio Infernal		
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)

Porción de espárragos		
Portion Spargeln mit Bärlauch-Hollandaise		
und neuen Kartoffeln		CHF 28.50
mit einer Portion Rohschinken		CHF 8.50

El diafragma y espárragos		
Bärlauch-Skirtsteak vom Rind		
serviert mit Spargeln, Bärlauch-Hollandaise		
& neuen Kartoffeln		CHF 36.00

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

Fregola sarda con espárragos, ricotta al limón y pistachos	
Fregola Sarda mit grünem und weissem Spargel,	
Erbsen, Zitronenricotta und Pistazien	CHF 31.00

BEILAGEN

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	CHF	5.00
Frisches gebratenes Gemüse	CHF	5.00
Frische Spargeln mit Hollandaise	CHF	8.50
Fragola Sarda	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

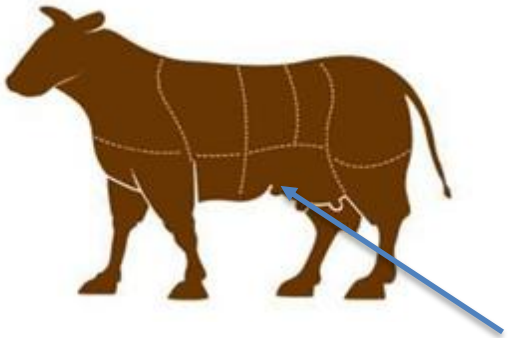
Bekannt ist das Dry Aged Verfahren besonders für Rindfleisch. Es hat auch die längste Reifezeit aller Fleischsorten und ist resistenter gegen Keime. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehangen und dadurch genussreif gemacht.

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.