

DIE EINSTEIGER

Mezclar algo

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

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

Sopa de mango y coco

Mango-Kokos-Suppe mit Cashews	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, Mango-Kokos-Suppe 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
---	-----	------

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

mit Würzmischung «El Toro»	200g	CHF	34.00
	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	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)

El increíble entrecot

Australisches Rindsentrecote (200g) unter einer Pfefferkruste auf Peperonisauce		
serviert mit Rosmarin Kartoffeln und Bohnengemüse	CHF	41.00

Knusprige Pouletflügeli «El Toro»

mit Rustico Fries & pikanter Haussauce	500g	CHF	27.00
--	------	-----	-------

El Toro Wrap

Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen, Cheddar, Speck, Quinoa und Gemüse	CHF	33.00
---	-----	-------

EL TORO SIN CARNE

Vegetariano diario

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

Quinoa Cremosa

Cremiges Quinoa serviert mit Frischkäse gefüllten Champignons und buntem Wintergemüse	CHF	31.00
---	-----	-------

BEILAGEN

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	CHF	5.00
Frisches gebratenes Gemüse	CHF	5.00
Cremiges Quinoa	CHF	5.00
Bohngemüse	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

Quinoa

Quinoa ist ein nährstoffreiches Pseudogetreide aus den Anden Südamerikas und gehört botanisch zu den Fuchsschwanzgewächsen. Die kleinen Körner schmecken mild-nussig und werden nach dem Kochen locker bis leicht bissfest. In der Küche ist Quinoa vielseitig einsetzbar, als Reisersatz, in Bowls und Salaten oder als Basis für Bratlinge, Suppen und Frühstücksbrei.

Dry Aged

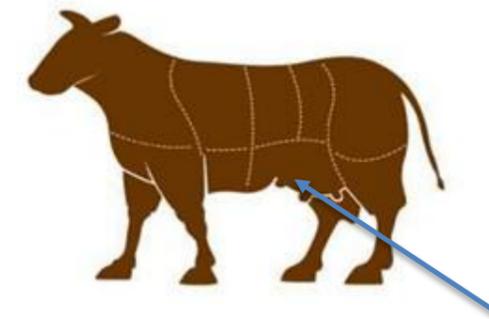
Bekannt ist das Dry Aged Verfahren besonders für Rindfleisch. Es hat auch die längste Reifezeit aller Fleischsorten und ist resistenter gegen Keime. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht.

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