

## VORSPEISEN / STARTERS

---

Marinierter Lachs mit Buchweizen Mit Granny Smith und Meerrettischschaum <i>Marinated Salmon with Buckwheat With Granny Smith and Horseradish foam</i>	24.50
Frühlingsalat mit grünem Spargel Tomaten und Radieschen <i>Spring Salad with green Asparagus, Tomatoes and Radishes</i>	14.50
Gemischter Salat aus frischen Blatt- und Rohkost-Salaten <i>Mixed Salad with fresh leaf and raw Vegetable Salads</i>	12.50
Bunter Blattsalat <i>Colorful leaf Salad</i>	9.50
Kalte Platte Geräucherter Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken, Chorizo und Bergkäse <i>Cold platter Smoked bacon, serano ham, Mountain Cheese, Chorizo and air dried beef from the swiss mountains</i>	36.00
Rindstartar Maison mit getoastetem Brot, von mild bis scharf <i>Beef Tartare of the House with toasted Bread, from mild to spicy</i>	
Kleine Portion/ <i>small</i>	26.00
Grosse Portion/ <i>regular</i>	36.00
Wurst Salat +Käse + Pommies <i>Marinated Sausage Salad Swiss style</i> + Cheese +fries	17.00 4.00 6.50

## SUPPEN / SOUPS

---

Cappucino von Badischem Spargel mit Parmesanespuma und getrocknetem Entenbrustpuder <i>Cappucino of Baden region Asparagus with Parmesan espuma and dried Duck breast powder</i>	13.50
Artischockencreme mit Chorizoschaum <i>Cream of Artichoke with Chorizo foam</i>	13.50

## TORSTÜBLI MENU

---

Lassen Sie sich überraschen / *Get surprised*

Menu Drei Gänge/ <i>Three courses</i>	65.00
Menu Vier Gänge/ <i>Four courses</i>	79.00

## FISCH / FISH

---

Schweizer-Lachsfilet mit Safranschaum, Limonenrisotto und Gemüse 42.00  
*Swiss-Salmon fillet with Saffron foam, Lime risotto and Vegetables*

Zanderfilet mit Morchelsauce, Tagliatelle und Gemüse 41.00  
*Pike-perch fillet with Morel sauce, Tagliatelle and Vegetables*

## FLEISCH / MEAT

---

Chateaubriand, ab 2 Personen 62.00 p/P  
In zwei Service serviert, Sauce Béarnaise und neue Kartoffeln, Pfeffersauce und Risotto  
*Chateaubriand, from 2 people*  
*Served in two services, sauce Béarnaise and potatoes, pepper sauce and risotto*

Kalbs Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse 48.00  
*Veal Cordon Bleu with French Fries and Vegetables*

Kalbs Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 46.00  
*Veal Wiener Schnitzel with French Fries and Vegetables*

Kalbsleberli Madeira mit Rösti 36.00  
*Chopped veal liver Madeira style with Rösti*

Lammfilet an Balsamicosauce, Kartoffelgratin und Gemüse 42.00  
*Lamb fillet with Balsamic sauce, Potato gratin and Vegetables*

Basler Rinds Filetgeschnetzertes mit Rösti und Gemüse 44.00  
*Basler Beef Fillet strips with Rösti and Vegetables*

Entrecote Tagliata mit Rucola und Parmesan, Risotto und Gemüse 46.00  
*Entrecote tagliata with Rocket and Parmesan cheese, Risotto and Vegetables*

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

---

### Weisser Badischer Spargel

Mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

*White Asparagus from Baden region*

*With sauce Hollandaise and potatoes*

Kleine Portion/*small* 26.00  
Grosse Portion/*regular* 38.00

Spargel Ravioli mit Cocobuttersauce und Rosa Radieschen 28.00  
*Asparagus Ravioli with Coconut butter sauce and pink Radishes*

Morchelrisotto mit grünem Spargel 34.00  
*Morel Risotto with green Asparagus*

## DESSERTS

---

Cafe Torstübli, Kaffee oder Espresso mit einer kleinen süssen Köstlichkeit 11.00  
*Torstübli Coffee, Coffee or espresso with a small sweet treat*

Crème brûlée 10.50

Erdbeer Tiramisu 12.50  
*Strawberry Tiramisu*

Coupe Romanoff 11.00

## Deklaration / Declaration of Origin

---

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch und Fisch ist folgender Herkunft:  
*The meat and fish served in our Restaurant is origin from:*

Kalb/ <i>Veal</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Rind/ <i>Beef</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Schwein/ <i>Pork</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Lamm/ <i>Lamb</i>	Irland / <i>Ireland</i>
Wurstwaren/ <i>Sausages</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Lachs/ <i>Salmon</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Zander/ <i>pike perch</i>	Atlantik / <i>Atlantic Ocean</i>

Das Restaurant Torstübli wird von der Qualitäts-Metzgerei Grauwiler beliefert  
*Grauwiler Butchery delivers the meat for the Restaurant Torstübli*

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821