



Der Business Lunch

(11.30 / 14.30)

VORSPEISEN

- knackiger Gemischten Salat oder
- Minestrone oder
- Hawaiianisches Thunfisch-Tatar, Maracuja-Gel, Wasabi

HAUPTGANG

- Tagliatelle mit Steinpilzen oder
- Mediterranes Doradenfilet mit Kartoffeln und Oliven oder
- Lasagne Bolognese

DESSERT

- Tiramisu oder
- Gesalzenes Karamelleis und Macadamianüsse

- Ganzer Menü. 44
- Ohne Dessert 39
- Ohne Vorspeise 35

Allergene

Informationen zur Presänz von Allergenen in unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an an das Service Personal.

Herkunft-Diklaration

Das Fleisch, stammt aus Schweiz, Italien, Österreich und Deutschland.

Der Fisch, stammt aus Italien, Dänemark, Norwegen, Holland, Schottland, Griechenland, Spanien, Ägypten.

Wi-Fi

Scannen Sie den QR-Code, um auf unser Wi-Fi-Netzwerk zuzugreifen.



Degustationsmenüs



SAISONAL

|85

Die Emotionen der Saison werden in einer Vier-Gänge-Reise erzählt, die vom Küchenchef fachmännisch inszeniert wird

Passende Wein Empfehlung

|35

FÜR GENIESSER

|95

Das Gourmet-Degustationsmenü aus dem Meer oder vom Land präsentiert in vier Gänge

Passende Wein Empfehlung

|35

DER CHEF freihändig

|125

Die exklusive Reiseroute mit sieben herrlichen Gerichten, die von Chefkoch Emanuel nur für Sie zubereitet werden

Passende Wein Empfehlung

|45

Guéridon - Service

SEEZUNGE NACH MEUNIÈRE-ART gekochte neue Kartoffeln und Petersilie

| 59

DER KLASSIKER CHATEAUBRIAND Min 2 Pers Sauce Béarnaise und Gemüse

p.p.| 59

LA TARTARE Min 2 Pers Rinderfilettartare am Tisch vorbereitet

p.p.| 49

Mare Nostrum

Unsere Austern

Amélie n°2

1 Stk. | 5.5 6 Stk. | 29 12 Stk. | 55



Plateau - Torre

|55

- 3 Amélie-Austern n°2
- 2 Rote Garnelen von Mazara del Vallo
- Irisches Stachelschwein Scampi
- Dorade Tatar mit Blutorange und Minze
- Thunfisch-Sashimi mit Basilikum-Mango-Salat, Goma Wakame und Teriyaki-Sauce

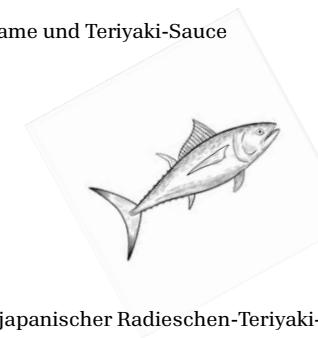
Tris Torre

|34

Dorade Tatar mit Burrata und Limettencreme

Lachs-Gravlax mit Limette und rosa Pfeffer, Avocado-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und geröstete Mandeln

Thunfisch-Sashimi mit Basilikum-Mango-Salat, Goma Wakame und japanischer Radieschen-Teriyaki-Sauce



Die Sardinen Millesimate "La perle des Dieux"

Jahrgang 2017 | 31. Jahr 2018 | 29. Jahr 2020 | 34 Jahr 2022 | 28

Vorspeisen mit Meeresfrüchten

LACHS GRAVLAX mit Limette und rosa Pfeffer, Avocado-Mayonnaise Teriyaki-Sauce und geröstete Mandeln	26
THUNFISCH-TATAR Gemüserohkost und Sardellensauce	26
THUNFISCH TATAKI Teriyaki-Sauce, Wasabi-Mayonnaise und Queller	26
GEFÜLLTER TINTENFISCH mit Tintenfischtinte, Kartoffelcreme und Grünkohlchips	26

Vorspeisen aus dem Land

KNACKIGER GEMISCHTEN SALAT	12
SCHNECKEN (6 Stück)	19
RINDS-TATAR mit CBT-Ei und Zwiebel in Osmose	29
FOIE GRAS TERRINE "TORRE" Pan Brioche, Quittenmarmelade mit Vanille	36
KALBSMILKEN Butter, Salbei und Schwarzkirschen	29
ARTISCHOCKEN-SALAT mit Parmesanflocken und extra Vergine Öl	16
BRUSCHETTA mit Tomate und Basilikum	12



Suppen

ZWIEBELSUPPE mit Comté-Brot-Crouton	22
EI 63° mit Kartoffelmousse, Piora Käse und schwarzen Trüffellocken	22

MINISTRONE	14
------------	----

Erste Gänge

TAGLIATELLE MIT WILDRAGOU	28
SPAGHETTI CARBONARA	26
GNOCCHI Artischocken mit Alpencreme und Pfeffer aus dem Maggiatal	26
RISOTTO MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH Büffel-Stracciatella, confierte Tomaten, Haselnüsse und Dillöl	29



RISOTTO MIT STEINPILZEN mit Blu di Capra Fondue und Merlot-Reduktion	29
-------------------------------------------------------------------------	----

RISOTTO ALLA MILANESE und Knochenmark mit Knoblauch	29
--------------------------------------------------------	----

HAUSGEMACHTE LASAGNE	24
----------------------	----



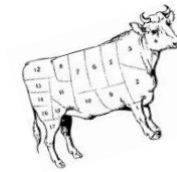
Polenta ist Königin

DER KLASSIKER: OSSOBUCCO	33
GESCHMORTES RINDFLEISCH	33
RINDFLEISCHBÄLLCHEN mit Tomatensauce	33
KANINCHEN	33

POLENTA MIT STEINPILZE	33
------------------------	----

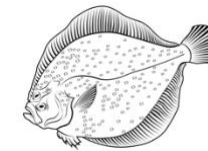
Hauptgerichte mit Fleisch

KÄLBSKOTELETT	59
TOURNEDOS ROSSINI Mit Foie Gras, schwarzer Trüffel	59
LAMMKARREE mit Honig, Valle Maggia Pfeffer und sautiertem Gemüse	49
KALBSNIEREN an Morcote Dry Gin sauce und Reis	39
BURGER TORRE 200g Rindfleisch, Salat, Tomate, Raclette, Speck, Zwiebel-Crunch und Torre-Sauce, Speisekartoffeln	29
HIRSCH-ENTRECÔTE Mit Spätzle	49
ELEFANTENOHR (Wienerschnitzel) und Pommes	31



Hauptgerichte mit Fisch

ZANDER DEL CERESIO mit gebrannter Kartoffelcreme	42
SEEZUNGE NACH MEUNIÈRE-ART Kartoffeln und Petersilie	59
DIE KLASSISCHE BOUILLABAISSE	36
BARSCHFILETS (EGLI) mit Parmesan-Risotto	36
DORADENFILET nach Mediterraner-Art, mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln	36



Die PINSA alla Romana

LA PINSA BIANCA Öl Salz Origano	16
LA PINSA MARGHERITA	18
PINSA MIT GEKOCHTENSCHINKEN	20
PINSA MIT PARMASCHINKEN	24
PINSA MIT STEINPILZEN	29
LA PINSA MIT BRESAOLA Grana-Käse	24



Unsere Desserts

UNSER MILLEFEUILLE TORRE 2.0	16
LA CREMA CATALANA	14
MERLOT BIRNE Vanilleeis	14
SCHOKOLADENKUCHEN mit gesalzenem Karamelleis	13
PISTAZIEN-SEMIFREDDO	15
DAS BERÜHMTE TIRAMISU VOM TORRE	12



Unsere Eiskugeln

Vanille – Schokolade – Mango und Passionsfrucht – gesalzenes Karamell
Sorbet: Zitrone – Amerikanische Traube