

AKTUELL VOM MARKT

Bunter Wintersalat an Waldbeer-Dressing mit Davoser Hirschmostbröckli	CHF 16.50
Wolfsbarsch-Filet vom El Toro-Grill Taglierini und buntes Wirz-Gemüse	CHF 42.00
Frischer Nüsslisalat mit gehaktem Ei An Französischer Sauce	CHF 10.50

DIE GRÜNE WIESE

Saisonales Salatbuffet mit gluschtigen Gemüse- und Blattsalaten verschiedene Garnituren und Dressings Vorspeise	CHF 12.50
Hauptgang	CHF 19.50

DIE EINSTEIGER

Vegetarische Antipasti vom Grill mit Dips	CHF 10.50
Frischer Nüsslisalat an Waldbeer-Dressing serviert mit einem kleinen Rindshuft-Spiess	CHF 12.50
Heiss geräucherter Lachs aus dem El Toro-Smoker auf Nüsslisalat an Waldbeer-Dressing serviert mit Dill-Senfsoße	CHF 16.50
Gratiniertes Markbein (Wartezeit 20 Minuten) Bunter Blattsalat und Knoblauch-Brot	CHF 13.50
Tagessuppe	CHF 8.50
Weissweincrème-Suppe mit Crevetten-Spiessli vom El Toro-Grill ohne Spiessli	CHF 16.50 CHF 12.50
Rinds-Tatar serviert mit Butter und Toast wahlweise verfeinert mit Whisky, Cognac oder Calvados wir würzen Ihr Tatar nach Ihrem Wunsch: mittel, scharf oder extra-scharf als Vorspeise, 70g	CHF 21.50
als Hauptgang, 140g	CHF 28.50
XL-Version, 280g	CHF 39.50

BEILAGEN

Ratatouille	CHF 4.50
Spinat	CHF 4.50
Grillgemüse	CHF 4.50
Baked Potato mit Sauerrahm	CHF 4.50
Reis	CHF 4.50
Country Fries	CHF 4.50
Mandelbällchen	CHF 6.50
Salatbuffet	CHF 12.50

EL TORO GRILL

Black Angus Rindshuft-Steak mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g	CHF 30.00
Black Angus Rinds-Entrecôte mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g 300g weitere 50g	CHF 39.00 CHF 49.00 CHF 6.00
Black Angus Rinds-Filet mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	150g 250g weitere 100g	CHF 38.00 CHF 49.00 CHF 11.00
Dry Aged Rinds Rib-Eye mit Würzmischung «El Toro» oder Senf-Whisky-Marinade	300g weitere 50g	CHF 39.00 CHF 4.50
Lachs-Steak mit Limettenmarinade	200g	CHF 36.00
Straussen-Steak mit Würzmischung «El Toro» oder Whiskey-Senf-Marinade	200g	CHF 24.00
Kalbshohrücken-Steak mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g weitere 50g	CHF 42.00 CHF 5.00
Schweins-Steak vom Freiämter Säuli mit Würzmischung «El Toro» oder mit Senf-Whisky-Marinade	200g weitere 100g	CHF 19.00 CHF 5.00
Marinierte Pouletflügeli (Chilimarinade) serviert mit Country Fries		CHF 19.00
El Toro-Burger Aus frischem Rindshackfleisch (200g) im Oliven-Brötchen mit Knoblauch- Sauce, gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurken und gebratenem Speck		CHF 27.00
Aufpreis für zweites Fleisch (150g)		CHF 9.00
Aufpreis für geschmolzenen Schweizer-Käse		CHF 2.00
Aufpreis für Whiskey-Zwiebeln		CHF 2.00
Aufpreis für ein Spiegelei		CHF 1.00

**Alle El Toro-Grillgerichte servieren wir mit verschiedenen
Kräuterbuttern, Grillsaucen und Dips.**

EL TORO SIN CARNE

Gemüse-Wrap vom El Toro-Grill mit Halloumi BBQ-Sauce und Country Fries	CHF 22.50
Risotto «El Toro» mit frischem Grillgemüse und geschmorten Cherry-Tomaten verfeinert mit Chili	CHF 19.50

GARSTUFEN-HILFE

Abb.	°C	Deutsch	Français	English
1)	Ab 45°C	Stark blutig	Bleu	Rare
2)	Ab 50°C	Blutig	Saignant	Underdone
3)	Ab 60°C	Mittel/Rosa	A point/Rosé	Medium
4)	Ab 68°C	Hellrosa	Légèrement rosé	Medium-Well
5)	Ab 72°C	Durch	Bien Cuit	Well-Done

1



2



3



4



5



DEKLARATION

Schwein	Schweiz
Rindshackfleisch	Schweiz
Rindstartar	Schweiz
Rindsfilet Dry Aged	Schweiz
Rinds-Entrecôte Dry Aged	Schweiz
Rinds Rib-Eye Dry Aged	Schweiz
Rind	Australien*, Uruguay*, Irland*, Argentinien*
Pouletbrust	Schweiz
Poulet	Frankreich, Brasilien*
Lachs	Norwegen (Zucht)
Crevetten	Vietnam (Zucht)
Wolfsbarsch	Griechenland (Zucht)
Strauss	Südafrika
Kalbshohrücken	Schweiz
Hirschmostbröckli	Region Davos, Schweiz
Hirschfilet, Reh, Wildsau	Deutschland / Österreich

*Dieses Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch? Unser herzliches Service-Team gibt Ihnen gerne kompetent Auskunft.