



# uma

TOWER RESTAURANT

So funktioniert's; all unsere Gerichte sind «Shareables», zum Teilen also. Wir verzichten dabei auf die klassische Unterteilung nach Vorspeise und Hauptgang und die Portionsgrösse ist so berechnet, dass je nach Appetit, drei bis vier Gerichte eine vollwertige Mahlzeit ergeben. Alle Gäste am Tisch können dabei für sich allein, oder eben im Sinne von; «to share» gemeinsam ordern. Dabei servieren wir die Gerichte in der gewünschten Reihenfolge jeweils mittig auf dem Tisch. Viel Spass!

## SHAREABLES

### 1 Rind / Estragon / Eigelb

Rindstatar / Estragon-Eigelb-Emulsion / Topinamburchips / gepickelte Schalotten  
28

### 2 Rüeblli / Pinienkerne / Orange

Variation vom Rüeblli / Ingwergel / Pinienkerne geröstet / Orangencreme  
22

### 3 Saibling / Rande / Meerrettich

Rubiger Saibling lauwarm / Rande geschmort / roh marinierte Randen / Meerrettich Buttermilch  
26

### 4 Blattsalat / Birne / Pomelo

Blattsalat / Birnendressing / Pomelo eingelegt / Ruchbrotcroutons / Kohlrabi roh  
18

### 5 Pastinake / 65°C Ei / Portulak

Pastinake in drei Texturen / Ei vom Hof Holderbrunnen / Portulak  
26

### 6 Jakobsmuschel / Pak Choy / Mandel

Sautierte Jakobsmuschel / Pak Choy mariniert / Mandelschaum / Granatapfelgel  
27

### 7 Lamm / Bulgur / Fenchel

Lammrücken / Bulgur mit Korinthen / Fenchel / Portweinjus / Salzzitronengel  
28

### 8 Kalb / Spinat / Kartoffel

Duo vom heimischen Kalb / marinierter junger Spinat / Macaire-Kartoffeln  
26

### 9 Gnocchi / Safran / Lauch

Safran-Gnocchi / Lauch geröstet / Kaffeesauce / Kaffeehippe  
24

### 10 Zander / Artischocke / Kapern

Frutiger Zander / Artischocken-Kartoffel-Ragout / Apfel-Beurre blanc  
27

## DEGUSTATIONSMENÜ

Ab zwei Personen verwöhnen wir Sie mit 11 überraschenden Gerichten serviert in einem 6-gängigen Degustationsmenü – so können Sie alle oben genannten Gerichte, inklusive einer Süssspeise geniessen.

Preis pro Person  
115

Käse-Gang  
18



# uma

TOWER RESTAURANT

## KÄSE & SÜSSES

### 11 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Brot / Chutney  
klein 18  
gross 25

### 12 Crème Brûlée / Mandarine / Yuzo

Mandarinen - Crème Brûlée / Yuzogel / Mandarine eingelegt  
16

### 13 Seeländer Hagebutte / Sauerrahm / Blutorange

Knusperboden / Sauerrahm-Hagebutten-Mousse / Blutorangengelee  
15

### 14 Schokolade / Thymian/ Erdnuss

Schokoladenmousse / Thymian-Schokoladensorbet / Erdnuss-Dulcey-Brownie  
15

## FLÜSSIGES DESSERT

### SÜSSWEIN

#### Les Domaines Rouvinez

AOC Valais, Sierre, Wallis

Grains Nobles Assemblage surmaturé Valais AOC

Spätlese, dichtes Gelb, Himbeeren, Quitten, kandierte Früchte

37.5 cl | 68

#### Weingut Markus Molitor

Bernkastel-Wehen, Mosel & Saar, Deutschland

Zeltinger Sonnenuhr Beerenauslese Riesling 2013

Steinobst, Quitten, üppig, saftig, Botrytis Noten, komplex

37.5 cl | 135

### PORTO & SHERRY

#### Niepoort

Porto Dry White | 19.5°

5 cl | 8.5

#### Niepoort

Porto Tawny 10 years | 19.5°

5 cl | 9.5

#### Niepoort

Porto Tawny 20 years | 20°

5 cl | 11.5

#### Emilio Lustau

Sherry Fino Classic Dry | 15.5°

5 cl | 9.5

#### Emilio Lustau

Sherry Premium Cream | 19.5°

5 cl | 9.5