



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, wir geben auch keine Reihenfolge vor.

Sie können einzeln oder gemeinsam bestellen, es stehen Ihnen sowohl grosse als auch kleine Portionen zur Auswahl und Sie bestimmen die Reihenfolge.

Viel Spass!

SHAREABLES

1 Blattsalat / Radieschen / Apfel

Blattsalat / Radieschen gepickelt / Apfel-Balsamico-Dressing / Apfel mariniert / Kerne
15 | 26

2 Brie / Orange / Rosmarin

Briemousse / Orangen-Rosmarin-Sauce / Orangenfilets / Currychip / Baumnuss karamellisiert
22 | 33

3 Rind / Senf / Cicorino Rosso

Rindstatar / Senfglace / Knäckebrot / Eigelbcreme / Gurken eingelegt / Cicorino Rosso
25 | 39

4 Polar-Saibling / Kopfsalat / Schalotten

Polar-Saibling gebeizt / Kopfsalatcreme / Brotchip / Remouladensauce / Schalotten gepickelt
25 | 39

5 Taglierini / Mischpilze / Tomaten

Carmine's Taglierini / Mischpilze sautiert / Tomatenpesto / Schnittlauch
27 | 46

6 65°C Ei / Mangold / St. Galler Kartoffel

Ei vom Hof Holderbrunnen / Mangold gedünstet / Junger Spinat / Blaue Kartoffelchips / Grand Papa Emmentaler
27 | 46

7 Maispoulet / Polenta / Pastinake

Maispouletbrust unter der Pistazienkruste / Bramata Polenta / Pastinake / Estragonjus
28 | 48

8 Lamm / Kaffee / Bohnen

Lammhuft Sous-vide / Kaffeejus / Kaffeecrumble / Bohnenpüree / Cocobohnen
28 | 48

9 Jakobsmuschel / Mandel / Pak Choi

Jakobsmuschel sautiert / Mandelpüree / Gewürzmandeln / Pak Choi / Granatapfelgel
29 | 52

10 Kalbshaxen / Topinambur / Mönchsbart

Kalbshaxenscheiben geschmort / Topinamburpüree / Mönchsbart glasiert / Gremolata / Röstzwiebeln
29 | 52

11 Kalbskötlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / Grüner Spargel / Junger Spinat / Confierte Cherrytomaten / Portweinjus / Kräuterbutter
30 Minuten Wartezeit
auf Wunsch tranchiert zum Teilen
66

DEGUSTATIONSMENÜ

Ab zwei Personen verwöhnen wir Sie mit 12 überraschenden Gerichten serviert in einem 6-gängigen Degustationsmenü.

So können Sie die Vielfalt unserer Karte, inklusive zwei Süßspeisen geniessen.

Als Weinbegleitung, bieten wir Ihnen den passenden Tropfen, um jedes Gericht voll um geniessen zu können.

Enthalten in der Weinbegleitung: 1dl Weisswein, 2dl Rotwein, 4cl Süsswein

Preis pro Person
119

Käse-Gang
18

Weinbegleitung
55



Auskunft über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher MWST



uma

TOWER RESTAURANT

KÄSE & SÜSSES

12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney

18 | 28

13 Glace / Meringues / Erdbeeren

Bisquitboden / Glace / Meringues abgeflammt / Erdbeeren mariniert

16

14 Rhabarber / Joghurt / Vanille

Joghurt-Rhabarber-Schnitte / Rhabarber Sous-vide / Rhabarbersorbet / Vanillehippe

16

15 Schokolade / Mango / Erdnuss

Schokoladenmousse / Erdnuss-Dulcey-Brownie / Luftschokolade / Mangoganache

16

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

4 cl | 9.5

PORTO & SHERRY

Niepoort

Porto Dry White | 19.5°

4 cl | 8.5

Niepoort

Porto Tawny 10 years | 19.5°

4 cl | 9.5

Niepoort

Porto Tawny 20 years | 20°

4 cl | 11.5

Emilio Lustau

Sherry Fino Classic Dry | 15.5°

4 cl | 9.5

Emilio Lustau

Sherry Premium Cream | 19.5°

4 cl | 9.5