



# 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 / Gurken / Kohlrabi

Blattsalat / Gurkenbänder / Kohlrabi gepickelt / Honig-Senf-Dressing / Sonnenblumenkerne / Sprossen  
15 | 26

### 2 Brie / Orange / Rosmarin

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

### 3 Siedfleisch / Meerrettich / Stangensellerie

Siedfleisch kalt mariniert / Meerrettich-Espuma / Stangensellerie roh / Waffelkartoffeln  
25 | 39

### 4 Polar-Saibling / Kopfsalat / Schalotten

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

### 5 Casarecce / Bärlauch / Cherrytomaten

Carmine's Casarecce / Bärlauchsauce / Pinienkerne / halbgetrocknete Cherrytomaten  
27 | 46

### 6 65°C Ei / Spargel / Kartoffel

Ei vom Hof Holderbrunnen / Grüner Spargel glasiert / Kartoffelschaum / Kartoffel-Thymian-Crunch  
27 | 46

### 7 Rind / Spinat / Radieschen

Rindshuft / Spinatküchlein / Radieschen-Spinat-Cassoulet / Rhabarberjus  
28 | 48

### 8 Schwein / Kaffee / Bohnen

Secreto vom Kräuterschwein / Kaffeejus / Kaffeecrumble / Bohnenpüree / Cocobohnen  
28 | 48

### 9 Jakobsmuschel / Mandel / Pak Choi

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

### 10 Kalbshaxen / Mangold / Polenta

Kalbshaxenscheiben geschmort / Mangold glasiert / Bramata Polenta / Gremolata  
29 | 52

### 11 Kalbskötlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / Grüner Spargel / Mangold / Radieschen / Morchelrahmsauce / 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



# uma

TOWER RESTAURANT

## KÄSE & SÜSSES

### 12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney

18 | 28

### 13 Glace / Meringues / Erdbeeren

Bisquitboden / Glace / Meringues abgeflämmt / 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