



# uma

TOWER RESTAURANT

So funktioniert's:

All unsere Gerichte können individuell als Tellergericht oder aber als «Shareable» - zum Teilen also - geordert werden.

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 / Ananas / Cashewnuss

Blattsalat / Kokosnuss-Ananas-Dressing / Curry-Cashewnuss / eingelegte Ananas

15 | 22

### 2 Zwiebel / Haselnuss / Eigelb

Schmorzwiebelmousse / abgeflämte Bundzwiebeln / Piemonteser Haselnüsse / Eigelbcreme

19 | 28

### 3 Siedfleisch / Wurzelgemüse / Senf

Siedfleischterrinen / Sellerieespuma / Senf-Mayonnaise / gepickelte Pfälzer Karotten

25 | 39

### 4 Zander / Rande / Yuzo

Tatar vom Zander / gelbes Randepüree / Yuzo-Vinaigrette / Kerbelcreme

22 | 32

### 5 Rigatoni / Safran / Romanesco

Hausgemachte Rigatoni / Safransauce / Romanesco / gepickelte Shiitakepilze / Gartenkresse

22 | 36

### 6 65°C Ei / Topinambur / Kaffee

Ei vom Hof Holderbrunnen / Topinamburpüree / vegane Kaffeejus / pflanzlicher Speck

22 | 36

### 7 Lachs / Fenchel / Zitrone

Lachs Sous-vide / zweierlei Fenchel / knusprige Reisbällchen / Zitronenschaum

26 | 42

### 8 Rind / Pastinake / Kräuterseitling

Geschmorte Rindshaxe / marinierte Rindszunge / Pastinakenpüree / glasierte Pastinaken / sautierte Kräuterseitlinge

28 | 48

### 9 Rind / Quinoa / Bodenkohlrabi

Second Cut nach Tagesangebot / Quinoa / glasierte Bodenkohlrabi / Mark-Jus

29 | 52

### 10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Getrüffelte Kartoffelschnitte / zweierlei Blumenkohl / schwarze Knoblauchjus

58

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

Pommes Allumettes / Petersilienwurzel / Spinat / Miso-Jus / Kräuterbutter

30 Minuten Wartezeit

auf Wunsch tranchiert zum Teilen

66

## DEGUSTATIONSMENÜ

Ab zwei Personen verwöhnen wir Sie mit 10 Gerichten serviert in einem 5-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

Preis pro Person

105

Käse-Gang

18

Weinbegleitung

45



# uma

TOWER RESTAURANT

## KÄSE & SÜSSES

### 12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney

18 | 28

### 13 Apfel / Karamell / Calvados

Lauwarmer Apfelkuchen / Karamellglace / Calvadosschaum / Zimtcrumble

14

### 14 Brandteig / Schokolade / Passionsfrucht

Brandteig / Vanillecreme / Passionsfruchtcoulis / lauwarme Schokoladensauce

15

### 15 Karotten / Mandarine / Mandel

Karottenmousse / marinierte Karotten / Mandarinen sorbet / Mandarinenfilets / Mandelcrèmeux

16

### 16 Affogato nach Art des Hauses

Weisse Kaffeeglacé / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso

9.5

## 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

#### Fernando de Castilla

Sherry Fino Classic Dry | 15°

4 cl | 9.5

#### Fernando de Castilla

Sherry Premium Cream | 17°

4 cl | 9.5