



uma

TOWER RESTAURANT

So funktioniert:

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 Winterlicher Blattsalat / Ei / Speck

Winterlicher Blattsalat / French-Dressing / gehacktes Ei / sautierter Speck / Croutons

16

2 Rande / Estragon / Mango

Geschmorte Rande / Randengelée / Sérac / Mangogel und -würfel / Estragoncrumble / geröstete Pinienkerne

25

3 Rauchlachs / Kerbel / Bierrettich

Rauchlachsmousse / Bierrettich-Apfelsalat / Kerbelpüree / Kräuterjoghurtsauce / Knäckebrot

27

4 65°C Ei / Zwiebel / Kräuterseitlinge

Ei vom Hof Holderbrunnen / Zwiebelpüree / sautierte Kräuterseitlinge / geflammte Perlzwiebeln / gepickelte Chioggia Rande

24

5 Rind / Pink Grapefruit / Sellerie

Dünn aufgeschnittenes Teriyaki Rindsfilet / Sesam / Grapefruitfilet / Selleriepüree und Stroh / karamellisierte Erdnüsse

29 | 43

6 Orecchiette / Blumenkohl / Rotwein

Hausgemachte Orecchiette / Blumenkohlpüree und frittiert / Rotweinreduktion / Rauchmandel / Brunnenkresse

26 | 36

7 Jakobsmuschel / Topinambur / Endivie

Sautierte Jakobsmuschel / gedünstete Venus- und Miesmuscheln / Topinamburpüree / Sous-Vide Endivie / Thymian-Beurre blanc

29 | 43

8 Ente / Petersilienwurzel / Maisgriessknödel

Sautierte Entenbrust / konfettierte Ente / Petersilienwurzelpüree / geflammter Lauch / Maisgriessknödel / Pflaumenjus

29 | 49

9 Schwein / Champignon / Mangold

Geschmortes Schweinsbäggli vom Napf / Capuns / Pilzcassoulet / Knochenmarkemulsion

51

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Knuspriger Polentariegel / Pastinaken-Dreierlei / Cranberry-Portweinjus

62

11 Kalbskotlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / winterliches Cassoulet / Sanddornjus / Kräuterbutter

30 Minuten Wartezeit

auf Wunsch tranchiert zum Teilen

70

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 geniessen zu können.

Enthalten in der Weinbegleitung: 1dl Weisswein, 2dl Rotwein

Preis pro Person
130

Käse-Gang
21

Weinbegleitung
48



uma

TOWER RESTAURANT

KÄSE & SÜSSES

12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsbueb / hausgemachtes Früchtebrot / Chutney
21 | 31

13 Valrhona-Schokolade / Haselnuss / Blutorange

Dunkles Schokoladenküchlein / Blutorangenfilets / Haselnussglace / weisses Schokoladenmousse
15

14 Blätterteig / Birne / Vanille

Warme Birnenjalouse / Bratbirnensorbet / Vanillesauce
15

15 Lebkuchen / Kumquat / Schokolade

Lebkuchen-Rahmgefrorenes / Mascarponecreme / Schokoladengel / Lebkuchenbiskuit / glasierte Kumquats
15

16 Affogato nach Art des Hauses

Weisse Kaffeeglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso
9.5

17 Hausgemachte Glace und Sorbet

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Tagesangebot
pro Kugel 5.5

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

AFTER DINNER DRINK

Espresso Martini

Vodka, Kaffeelikör, Espresso

16

PORTEO & 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