



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 / schwarzer Knoblauch / Karotten

Blattsalat / schwarzes Knoblauch-Dressing / geröstete Bundkarotten / gepickelte Pfälzlerkarotten / karamellisierte Baumnüsse
16

2 Spargel / Geissenfrischkäse / Kapern

Weisser Spargelflan / Grüner Spargelsalat / Geissenfrischkäse / Schnittlauchperlen / frittierte Kapern / geröstete Mandeln
25

3 Wolfsbarsch / Gurke / Minze

Wolfsbarschtatar / Gurkensud / gepickelte Gurken / Labneh / Minzgel / Borretschkresse
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 Saibling / Mönchsbart / Chorizo

Sautiertes Saiblingsfilet / Kartoffel-Chorizo-Kroketten / gedünsteter Mönchsbart / getrocknete Tomaten / Fenchel-Noilly Prat-Sauce
29 | 43

8 Duo vom Schwein / Spargel / Kartoffelgnocchi

Grand Cru Schweinsnierstück / knuspriger Schweinebauch / Kräuterspeck / Estragon-Kartoffelgnocchi / Weisser Spargel / Rosapfeffer-Jus
29 | 49

9 Lamm / Couscous / Bundzwiebel

Geschmorte Lammschulter / Safran-Couscous / Bundzwiebel / Pfälzer Püree / Dunkle Schokoladensauce
51

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Kartoffel-Kräutergratin / geschmorter Weisskabis / gepickelte rote Zwiebel / Miso-Erbsenjus
62

11 Kalbskotlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / junger Spinat / Radieschen / Senfjus / 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 Chäsueb / hausgemachtes Fruchtbrot / Chutney
21 | 31

13 Valrhona-Schokolade / Haselnuss / Blutorange

Dunkles Schokoladenküchlein / Blutorangenfilets / Haselnussglace / weisses Schokoladenmousse
15

14 Blätterteig / Birne / Vanille

Warme Birnenjalousie / Bratbirnensorbet / Vanillesauce
15

15 Passionsfrucht / Kaffir-Limette / Kokosnuss

Passionsfrucht-Rumparfait / Kaffir-Limettenmousse / Espuma und Makronen von der Kokosnuss / Passionsfruchtgel
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

SÜSSE WEIN

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

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