



# 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 / Mairüben

Blattsalat / schwarzes Knoblauch-Dressing / geröstete Eiszapfen / süssauer eingelegte Mairübe / karamellierte 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 Flusskrebs / Morcheln / Erbsen

Ravioli vom Kohlrabi / Erbsencreme / Bundkarotte / weisser Spargel / sautierte Morcheln / Flusskrebsvelouté

28

### 5 Rind / schwarze Olive / Grana Padano

Rindscarpaccio / knusprige schwarze Olivenerde / Grana Padano-Glacé / Umami-Mayonnaise / Champignonchips

29 | 43

### 6 Carnaroli Risotto / wilder Brokkoli / Yuzu

Yuzu-Risotto / gedünsteter wilder Brokkoli / Austernpilze / Seidentofucreme / Liebstockpesto

24 | 34

### 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 / Rosa Pfefferjus

29 | 49

### 9 Lamm / Couscous / Bundzwiebel

Geschmorte Lammschulter / Safran-Couscous / Bundzwiebel / Pfälzer Püree / dunkle Schokoladensauce

51

### 10 Schweizer Rindsfilet 180g

Kartoffel-Kräutergratin / Sous-vide Pak Choi mit Rosmarin / Selleriepüree / gepickelte rote Zwiebel / Miso-Erbsenjus

58

### 11 Kalbskotelett

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 Früchtebrot / Chutney*

21 | 31

### 13 Valrhona-Schokolade / Rhabarber / Pistazien

*Schokoladenmousse mit Rhabarberkern / Pistazienglace / Sous-vide Rhabarber / Amaretto-Hippe*

15

### 14 Tartelette / Erdbeere / Vanille

*Hausgemachtes Tartelette / Vanillecreme / frische Erdbeeren / Meringue*

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

### 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

### 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