



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 Tomate / Feta / Pfirsich

Weisses Tomatenmousse / halbgetrocknete Kirschtomaten / gepickelte gelbe Kirschtomaten / Feta-Espuma
frischer Pfirsich und Gel / Bohnenkrautcrumble / Stangensellerie

25

3 Wolfsbarsch / Gurke / Minze

Wolfsbarschtatar / Gurkensud / gepickelte Gurken / Labneh / Minzgel / Borretschkresse

27

4 Artischocken / Sommertrüffel / Eierschwämmli

Artischocken-Cassoulet / Kartoffelgnocchi / Sommertrüffel / Eierschwämmli / Salbeivelouté / Sbrinz-Crumble

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 Heilbutt / Peperoni / Mandel

Heilbuttfilet sous-vide / Mandel-Kartoffeln / Peperonicreme / Jalapeños gepickelt / Madeira-Schaum

29 | 43

8 Duo vom Kalb / Bundkarotten / Morcheln

Kalbsnierstück / Kalbsschmorpraline / Getreideriegel / abgelämmte Bundkarotte / Vanille-Karottenpüree
Morchel-Cognacrahmsauce / frische Sommererbsen

29 | 49

9 Lamm / Couscous / Bundzwiebel

Kalbsni 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 / rosa Pfefferjus / 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 / Aprikose / Sauerrahm

Lauwarmes Schokoladenküchlein / Aprikosenkompott mit Rosmarin / Sauerrahmglace / Rosmarincrumble

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 Kaffeeglacé / 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