



uma

TOWER RESTAURANT

So funktioniert's:

All unsere Gerichte sind «Shareables», zum Teilen also.

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 / Pfirsich / Cashewnuss

Blattsalat / Pfirsichdressing / Pfirsich mariniert / Cashewnüsse geröstet

15 | 22

2 Tomaten / Wassermelone / Burrata

Tomaten farbig / Wassermelone komprimiert / Petersiliengel / Burrata - Glace / Focaccia

19 | 28

3 Rind / Mais / Oliven

Rindstatar geräuchert / Maiscreme / Mini Mais / Oliven - Mais -Crumble

25 | 39

4 Lachs / Gurken / Sauerrahm

Lachscarpaccio im Kräutermantel / Gurken gepickelt / Gurkenmarinade / Sauerrahmmousse / Limetten-Knäckebrot

22 | 32

5 Gnocchi / Holunderbeeren / Eierschwämmchen

Kartoffel-Gnocchi / Estragonschaum / Eierschwämmchen sautiert / Holunderbeeren eingelegt

22 | 36

6 65°C Ei / Rüeblen / Rucola

Ei vom Hof Holderbrunnen / Rüeblispiralen gepickelt / Pfälzer Rüeblisponge / Rucola / Zedernkerne geröstet

22 | 36

7 Poulet / Polenta / Ratatouille

Coq au vin blanc / Passionsfrucht-Polenta cremig / Ratatouille / Croutons

26 | 42

8 Schwein / Kartoffel / Bohnen

Hacktätschli & gefülltes Filet vom Schwein / Anna-Kartoffeln / Speckbohnen / Thymianjus

28 | 48

9 Rotbarbe / Fenchel / Calamaretti

Rotbarbenfilet sautiert / Fenchel geschmort / Hummer-Chorizo-Bisque / Calamaretti

29 | 52

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Getreideriegel / Markbein / Eiszapfen glasiert / Salz-Schalotte / Chimichurr

58

11 Kalbskötlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / Romanesco / Gelbe Randen / Morchelrahmsauce / Kräuterbutter

30 Minuten Wartezeit

auf Wunsch tranchiert zum Teilen

66

DEGUSTATIONSMENÜ

Ab zwei Personen verwöhnen wir Sie mit 10 überraschenden 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 Crème Brûlée / Mango / Salzkaramell

Mango Crème Brûlée / Mangogel / Salzkaramell-Baumnuss-Crumble

16

14 Heidelbeere / Lavendel / Quark

Heidelbeer-Lavendel-Sorbet / Heidelbeer-Quark-Mousse / Lavendelstaub / Heidelbeer-Quark-Espuma /

Heidelbeer-Lavendel-Gelee / Mandelcrunch

16

15 Schokolade / Kirsche / Rahm

Schokoladen-Kirsch-Rahm-Schnitte / Kirschglace / Kirschen mariniert

16

FLÜSSIGES DESSERT

SÜSSWEIN

Les Domaines Rouvinez

AOC Valais, Sierre, Wallis

Grains Nobles Assemblage surmaturé Valais AOC

Spätlese, dichtes Gelb, Himbeeren, Quitten, kandierte Früchte

37.5cl | 68

4cl | 9.5

PORTO & SHERRY

Niepoort

Porto Dry White | 19.5°

4cl | 8.5

Niepoort

Porto Tawny 10 years | 19.5°

4cl | 9.5

Niepoort

Porto Tawny 20 years | 20°

4cl | 11.5

Fernando de Castilla

Sherry Fino Classic Dry | 15°

4cl | 9.5

Fernando de Castilla

Sherry Premium Cream | 17°

4cl | 9.5