



# 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 Wildkräutersalat

Cassisdressing / Heidelbeeren / Baumnüsse karamellisiert

15 | 22

### 2 Variation von der Rande

Randenmousse / Salzrandentatar / Sauerampfer

19 | 28

### 3 Lachs gebeizt

Buttermilch / Senfsaat

25 | 39

### 4 Geräucherter Schweinsschinken

Knäckebrötchen / Fermentierter Kohl / Kräuterfrischkäse

22 | 32

### 5 Graupen

Steinpilze / Tannenfond / Haselnüsse geröstet

22 | 36

### 6 Makrele

Rotkohlsaft / Rotkohl lauwarm / Meerrettich-Joghurt

22 | 36

### 7 Jakobsmuschel

Miesmuscheln / Salicornes / Sanddornbeeren mariniert

26 | 42

### 8 Wildentenbrust

Süsskartoffelpüree / Pastinaken glasiert / Kaffee-Kombucha

28 | 48

### 9 Rentierfilet

Dreierlei vom Lauch / Sellerieflan / Lakritzjus

29 | 52

### 10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Geräucherte Markkruste / Hasselback-Kartoffel / Schwarze Knoblauchjus

58

### 11 Kalbskötlette «Tomahawk» in der Kräuterpanade ca. 370g

Pommes Allumettes / Bierrettich / Rüebl / Holunderbeerenjus / Kräuterbutter

30 Minuten Wartezeit

auf Wunsch tranchiert zum Teilen

66

## UMA MEETS NORDIC CUISINE

Vom 17. September bis zum 29. Oktober 2024

entführen wir Sie im Uma für einige Stunden in die wildromantische Küche Skandinaviens.

Unter dem Motto «Skandinavien zu Gast im Uma» erleben Sie nordische Kulinarik mit atemberaubender Aussicht.



# uma

TOWER RESTAURANT

## KÄSE & SÜSSES

### 12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney

18 | 28

### 13 Milchreis

Milchreis / Zimtespuma / Zwetschgen fermentiert

16

### 14 Apfelcrumble

Tartelette / Apfel-Rosinen-Crumble / Doppelrahm-Glace

16

### 15 Runeberg-Törtchen

Preiselbeer-Sorbet / Lebkuchengewürz / Preiselbeer-Cremeux

16

## FLÜSSIGES DESSERT

### SÜSSWEIN

#### Les Domaines Rouvinez

AOC Valais, Sierre, Wallis

Grains Nobles Assemblage surmaturé Valais AOC

Spätlese, dichtes Gelb, Himbeeren, Quitten, kandierte Früchte

37.5 cl | 68

4 cl | 9.5

### 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

## 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