



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 / Blutorange / Mandel

Blattsalat / Nüssler / Blutorangen-Dressing / Ziegenfrischkäse / Gewürzmandeln

15 | 22

2 Schwarzwurzel / Baumnuss / Petersilie

Schwarzwurzelmousse / schwarze Baumnüsse / Petersilien-Creme

19 | 28

3 Rind / Cognac / Eierschwämmchen

Rindstatar / Cognac-Espuma / gepickelte Eierschwämmchen / Senf-Mayonnaise

25 | 39

4 Hecht / Apfel / Cassis

Hechtterrine im Noriblatt / Apfelchutney / Apfelgel / Cassis-Ingwer-Vinaigrette / gefriergetrocknete Cassisbeeren

22 | 32

5 Tagliatelle / schwarzer Trüffel / Rosenkohl

Hausgemachte Tagliatelle / Trüffelsauce / schwarzer Trüffel / sautierte Rosenkohlblätter

22 | 36

6 65°C Ei / Petersilienwurzel / Berner Küssli

Ei vom Hof Holderbrunnen / Petersilienwurzel-Kombucha-Püree / Berner Küssli

22 | 36

7 Zander / Sauerkraut / Buttermilch

Sautiertes Zanderfilet / Champagnerkraut / Buttermilchsauce mit Schnittlauchöl / Speckcrumble

26 | 42

8 Rind / Kartoffel / Wurzelgemüse

Bœuf Bourguignon / Kartoffel-Mousseline / Gemüse-Cassoulet

28 | 48

9 Ente / Rotkraut / Spätzle

Sautierte Entenbrust / Rotkraut / Spätzleterrine / Flower Sprouts / Orangensauce

29 | 52

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Süsskartoffel-Muffin / Pak Choy / Sauce Béarnaise

58

11 Kalbskötlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / Rahmlauch / grüne Pfeffersauce / Kräuterbutter

30 Minuten Wartezeit

auf Wunsch tranchiert zum Teilen

66

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 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 Schokolade / Sauerrahm / Karamell

Schokoladenkuchen / Dulcey-Karamellmousse / Sauerrahmglace

14

14 Brandteig / Haselnuss / Tonkabohne

Brandteig / Haselnuss-Creme / Tonkabohnen-Rum-Glace / geröstete Haselnüsse

15

15 Grapefruit / Rooibos / Joghurt

Grapefruit-Rooibos-Sorbet / Rooibos-Creme / Grapefruit-Joghurt

16

16 Affogato nach Art des Hauses

Weisse Kaffeeglacé / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso

9.5

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

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