

Kalte Vorspeisen / Cold Starters

CHF

Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat

9.50

Small seasonal mixed leaf salad

**Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei
Hausdressing**

16.50

*Lamb's lettuce with bacon, croutons and egg
homemade vinaigrette*

**Sautierte Coquilles mit karamelisierten Zwiebeln
Pak-Choi, Orangenfilets, Granatapfelkernen und Himbeervinaigrette**

24.50

*Sautéed scallops with caramelized onions, pak choy, orange fillets,
pomegranate seeds, raspberry vinaigrette*

Warme Vorspeisen / Warm Starters

Tagessuppe

9.50

Soup of the day

Weissweinsuppe mit hausgemachtem Kräuteröl

15.50

White wine soup with homemade herbal oil

Towers Specials

Towers traditional dishes

Vorspeise / Starter

CHF

- | | | | |
|----------|--|--------------|--------------|
| ≡ | Swiss Wagyu Tatar
handselected, Swiss Beef Markbeinknochen
mit Murray River Salz verfeinert, Toast und Butter | 33.50 | 44.50 |
|----------|--|--------------|--------------|

*Hand-selected swiss beef tartare,
swiss beef marrow bones refined with murray river salt,
toast and butter*

- | | | | |
|----------|--|--|---------------|
| ≡ | The «T» Burger
Wagyupatty AU (180g)
Briochebun, Chilimayo, Tomatenrelish, Salat,
Pommes frites | | 44.50 |
| | - Speck | | + 2.00 |
| | - Cheddarcheese | | + 2.00 |

*Wagyupatty 180g, briochebun, chili mayonnaise, tomato relish,
salad, bacon, cheddar cheese, french fries*

- | | | | |
|----------|--|--|--------------|
| ≡ | Mistkratzerli mit Towers Buttersauce
Grillgemüse und Pommes frites | | 35.50 |
|----------|--|--|--------------|

Chicken with "Towers" butter, grilled vegetables, french fries

- | | | | |
|--|--|--------------|--------------|
| | Hausgemachte schwäbische Maultaschen (Oma's Rezept)
gefüllt mit Siedfleisch, Rindshack, Kalbsbrät, Spinat und Ei | 19.50 | 34.50 |
|--|--|--------------|--------------|

*Homemade «schwäbische» dumplings (grandma's style)
filled with boiled meat, beef, veal sausage meet, spinach and egg*

Vegetarische Gerichte

Vorspeise / Starter

CHF

Vegetarian dishes

Carnaroli Safranrisotto mit sautierten Waldpilzen 22.50 32.50

Carnaroli saffron risotto with sautéed wild mushrooms

**Hausgemachte Taglierini mit schwarzen Trüffel
Proseccosauce und mariniertem Eigelb** 19.50 30.50

*Home made taglierini with black truffle
prosecco sauce and marinated egg yolk*

**Zweifarbige Zucchini
gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse,
Couscous verfeinert mit Thymian und Zitrusöl** 22.50 32.50

*Two-colored zucchini
filled with tomatoes, onions, and feta cheese,
couscous refined with thyme and citrus oil*

**Hausgemachte Tortelli an Salbeibutter
gefüllt mit Kürbis, Kürbiskernen, Frischkäse** 20.50 31.50

*Homemade tortelli with sage butter,
filled with pumpkin, pumpkin seeds, cream cheese*

Fleisch und Fisch / *Meat and Fish*

CHF

“Surf & Turf” 48.50

**IR Rindsfilet und Black Tiger Crevetten,
Apfel-Entenleber, Escalopes auf Süsskartoffelstampf**

*IR beef fillet and black tiger prawns, apple duck liver,
escalopes on mashed sweet potatoes*

**Gebratene Maispouardenbrust 36.50
auf Alpenblütenrisotto, Portweinjus**

*Fried corn-fed chicken breast on alpine flower risotto,
port wine jus*

**Kalbsfilet Geschnetzeltes “Züri Art” 39.50
Rösti oder Tagliatelle**

*Veal fillet sliced «Züri Art»
rösti (fried, layered potatoes) or tagliatelle*

**Pochierter Gotthardzander 39.50
auf Broccolipüree / blaue Schweden / Yuzuschaum**

*Poached «Gotthard zander» on
Broccoli puree, blue swedes, yuzu foam*

Unsere edlen Fleischstücke aus

Japan – USA

Bison USA

halbwild Haltung / Freiland
Semi-wild attitude / freeland

- Filet / Tenderloin	per 100 Gramm	Fr.	41.00
----------------------	---------------	-----	-------

Wagyu Beef (original von Japan)

- Filet / Tenderloin A5+	per 100 Gramm	Fr.	75.00
--------------------------	---------------	-----	-------

Kobe Beef (original von Japan)

- Filet / Tenderloin A5	per 100 Gramm	Fr.	95.00
-------------------------	---------------	-----	-------

Beilagen nach Wahl aus unserer Menükarte oder auf Empfehlung des Küchenchefs
Side dishes of your choice from our menu or on the recommendation of the chef

Auf Wunsch erhalten Sie das Fleisch auf dem Hotstone oder auf dem Teller fertig grilliert
If you wish, you can have the meat grilled on the hotstone or on the plate fully grilled

Empfehlung: Bestellen Sie das Wagyu und Kobe Beef in Portionen von 80 – 120 Gramm
Recommendation: Order the Wagyu and Kobe beef in portions of 80 – 120 grams

Heisser Stein / Hot Stone

CHF

Rindfleisch aus Irland (Foyle Gourmet) / Irish beef

Entrecôte	Ladies' Cut	150g	34.00
	Gentlemen's Cut	200g	46.00
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	+50g	11.50

Auf dem Teller serviert / <i>served on the plate</i>	150g	40.00
	200g	52.00

Filet	Ladies'Cut	150g	40.00
	Gentlemen 's Cut	200g	53.00
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	+50g	13.00

Auf dem Teller serviert / <i>served on the plate</i>	150g	46.00
	200g	59.00

Hausgemachte Kräuterbutter und eine Sauce nach Wahl sind im Preis inbegriffen.

Homemade herb butter and a sauce of choice included in the price.

Saucen / Sauces:

Hausgemachte BBQ Sauce, Knoblauch, Sauerrahm-Kräuter, Chillimayo 3.00

Homemade BBQ, garlic, sour cream with herbs, chili mayonnaise

Wählen Sie Ihre Beilage(n):

Choose your side(s):

Pommes frites / <i>french fries</i>	8.00
Hausgemachte Nudeln / <i>homemade noodles</i>	8.00
Marktgemüse / <i>seasonal vegetables</i>	8.00
Baked Potatoes / <i>baked potatoes</i>	8.00

Süssspeisen / Desserts	CHF
Apfeltatin mit Vanilleglace (12 Minuten)	16.50
<i>Apple tart with vanilla ice cream (12 minutes)</i>	
Zabaione al Marsala, Fior di Latte Eis	15.50
<i>Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream</i>	
Schoggiküchlein mit lauwarmem Kern, Joghurtglace (12 Minuten)	16.50
<i>Chocolate cake with a lukewarm center, yoghurt ice cream (12 minutes)</i>	
Eiskaffee Towers	13.50
- mit Kirsch	15.50
<i>Iced coffee «Towers style», - with cherry</i>	
Käseteller / Feigensenf / Confit der Woche	18.50
<i>Mixed cheese plate / fig mustard / confit of the week</i>	
Hausgemachtes Eis / homemade ice cream	5.50
- Vanille / Fior di Latte / Mokka / Joghurt	
- Vanilla / Fior di Latte / Mokka / Yoghurt	
Hausgemachtes Sorbet / homemade sorbet	5.50
- Schokolade / Limette / Mandarine	
- Chocolate / Lime / Mandarin	
Schlagrahm	1.50
<i>Whipped cream</i>	