



Winterzeit / Fonduezeit

Geniessen Sie in unserem Innenhof ein romantisches Fondue zu zweit.

Nur bei schönem Wetter ab 18.00 auf Vorreservierung
ab 2 Personen

Käsefondue (250 g) mit Brot / Person	Fr. 32.00
- mit Trüffel	Fr. + 7.00
- mit Chili	Fr. + 3.00
- mit Kartoffel	Fr. + 6.00
- mit Früchten	Fr. + 5.00
- mit eingelegtem Gemüse süss/sauer	Fr. + 5.00
- mit Kirsch	Fr. + 5.00

THE **TOWERS** WINE DINE CIGARS

Restaurant «The Towers»

Turmstrasse 18

6312 Steinhausen

041 – 743 13 13

Andrea's Empfehlung

Nüsslisalat mit marinierten Steinpilzen und gehobelte Entenleber

Lamb's lettuce served with marinated porcini mushrooms
and shaved duck liver

**

Petersilienwurzelsuppe / Muotataler Speckheu

Soup of parsley root / Bacon from Muotatal

**

Schwarze Plin Ravioli / "Baccalà " / Muskat Kürbis

Black Plin Ravioli (Sepia) / stockfish / muscat pumpkin

**

Kalbshaxen Andrea / Gremolata Jus Carnaroli Risotto / Wintergemüse

Knuckle of veal "Andrea style" / gremolata jus
Carnaroli risotto / winter vegetables

**

Mango-Schokolade Zweierlei

Mango & chocolate twofold

5 Gänge / 5 courses

118.00

Die Speisekarte / *Menu*

Kalte Vorspeisen / <i>cold starters</i>	Vorspeise / <i>Starter</i>	CHF
Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat <i>Seasonal mixed leaf salad</i>		8.50
Gemischter Saisonsalat / Mango / Granatapfel Peperoni / Zwiebeln / Feigen <i>Saisonal mixed salat / mango / pomegranate / chillies / onions / figs</i>		14.50
In Whisky hausmarinierter Bündner Lachs/ /Orangen / Chicorée <i>Salmon marinated in whisky / oranges / chicory salad</i>		23.50
Nüsslisalat mit marinierten Steinpilzen und gehobelte Entenleber <i>Lamb's lettuce served with marinated porcini mushrooms and shaved duck liver</i>		21.50
Carne Cruda vom Swiss Black Angus Eigelbemulsion / Schwarze Trüffel <i>"Carne Cruda" from Swiss Black Angus / Egg yolk emulsion / Black truffle</i>		28.50

Warme Vorspeisen / *warm starters* CHF

Tagessuppe 9.50
Soup of the day

Sauerkrautsuppe mit Champagner 12.50
Sauerkraut soup with champagne

Petersilienwurzelsuppe / Muotataler Speckheu 14.50
Soup of parsley root / Bacon from Muotatal

**Tarte Tatin mit karamellisierten Zwiebeln
 Taleggio-Crème / Crumble** 16.50
Tarte tatin of caramelised onion / Taleggio cheese cream / crumble

Hausgemachte Teigwaren und Gnocchi

Vorspeise / Starter

CHF

Homemade Pasta and Gnocchi

**Taglierini mit Trüffelbutter
und mariniertem Eigelb**

23.50

32.00

Taglierini with truffle butter and marinated egg yolk

“Tortelli di Zucca” mit Salbeibutter

18.50

28.00

Pumpkin Tortelli with sage butter

Gnocchi mit Steinpilzen

19.50

29.00

Gnocchi with porcini mushrooms

Schwarze Plin Ravioli / “Baccalà “ / Muskat Kürbis

16.50

26.00

Black Plin Ravioli (Sepia) / stockfish / muscat pumpkin

Hauptgänge / Main Courses	CHF
<p>Winter vegetarischer Teller "Andrea" mit pochiertem Ei</p> <p><i>Vegetarian winter plate "Andrea" / poached egg</i></p>	29.00
<p>Kalbfilet Médailles mit Marsala Sauce Risotto und Marktgemüse</p> <p><i>Fillet of veal médaillons with Marsala sauce served with risotto and mixed vegetables</i></p>	52.00
<p>Rindsfiletwürfel mit grüner Pfeffersauce Nudeln und Marktgemüse</p> <p><i>Beef fillet dices with green pepper sauce served with noodles and mixed vegetables</i></p>	46.00
<p>Kalbshaxen Andrea / Gremolata Jus Carnaroli Risotto / Wintergemüse</p> <p><i>Knuckle of veal "Andrea style" / gremolata jus Carnaroli risotto / winter vegetables</i></p>	44.00
<p>Entenbrust mit Kumquatssauce Marktgemüse und Griessgnocchi</p> <p><i>Duck breast with kumquat sauce served with semolina gnocchi and mixed vegetables</i></p>	48.00
<p>Zanderfilet im Lebkuchenmantel auf Rahm-Sauerkraut mit Kartoffeln in Randensaft</p> <p><i>Pike-perch fillets served in a gingerbread coating and creamed sauerkraut with potatoes in wheel juice</i></p>	43.00

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
Filet	Ladies' Cut	150g	38.00
	Gentlemen's Cut	200g	48.50
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	+50g	12.50

Haugemachte Kräuterbutter und eine Sauce nach Wahl sind im Preis inbegriffen.
Homemade herb butter and a sauce of choice included in the price.

Saucen / Sauces:

Barbecue, Knoblauch, Sauerrahm-Kräuter 2.00
BBQ, Garlic, Sour cream with herbs

Wählen Sie Ihre Beilage(n):
Choose your side(s):

Pommes Frites / *French fries* 7.00
 Hausgemachte Nudeln / *Homemade noodles* 7.00
 Marktgemüse / *seasonal vegetables* 7.00
 Baked Potatoes / *Baked potatoes* 7.00

Süßspeisen / Desserts	CHF
Tiramisù mit Amaretto <i>Tiramisù with Amaretto liqueur</i>	12.50
Warme Schokoladentörtli vom Maracaibo 64% Grand Cru Mangosorbet <i>Warm chocolate tartlets from Maracaibo 64% Grand Cru Mango sorbet</i>	14.50
Mango-Schokolade Zweierlei <i>Mango & chocolate twofold</i>	16.50
Apfel Tarte Tatin / Vanille Eis <i>Apple Tarte Tatin / Vanilla ice cream</i>	14.50
Eiskaffee Towers Art mit Kirsch <i>Iced coffee "Towers style" with cherry liqueur</i>	12.50 14.50
Käseteller mit Feigensenf und Zwiebeln-Confit <i>Cheese plate with fig mustard and onion confit</i>	17.50
Hausgemachtes Eis / Homemade ice cream Vanille / Fior di Latte / Limette <i>Vanilla / Fior di Latte / Lime /</i>	5.50
Hausgemachtes Sorbet / Homemade sorbet Schokolade / Himbeere / Zitrone <i>Chocolate / Raspberry / Lemon</i>	5.50
Mit Schuss / with shot	+ 5.50
Schlagrahm <i>Whipped cream</i>	1.50

Deklarationen

Als Eurotoques Mitglieder richten wir unseren Fokus auf das Produkt. Wir sind Handwerker, die mit frischen und regionalen Produkten arbeiten.

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitte sprechen Sie uns an, unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung

Fleisch, Fisch und Geflügel, wenn nicht deklariert, stammen aus der Schweiz.
Ente aus Frankreich und Stockfisch aus Dänemark

Unsere Lieferanten

Heinzer Metzgerei, Muotathal:

- Fleisch, Wurstspezialitäten, Geflügel

Bianchi Commestibles AG, Zufikon:

- Fisch, Fleisch, Krustentiere und Spezialitäten, Geflügel

Seinet Commestibles AG, Luzern

- Fisch, Fleisch, Spezialitäten, Geflügel

Keller Gemüse AG, Sins:

- Gemüse, Früchte und Mehl vom Bachtalmühle AG

TOP CC, Sihlbrugg:

- Fleisch, Trockenwaren, Konditoreiprodukte Colonialen

Pistor AG, Rothenburg:

- Fleisch, Trockenwaren, Konditoreiprodukte Colonialen, Reinigungsprodukte

Terreni alla Maggia, Ascona:

- Polenta, Farina Bona und Spezialitäten