

Una Tavolata Estiva ab 2 Personen / *A Summer Banquet*

Bresaola con Rucola e Parmigiano

Bresaola with rocket salad and Parmesan

Gamberetti e Melone

Shrimps and Melon

Mozzarella di Bufala e Pomodorini Datterini

Bufala mozzarella and date tomatoes

Ravioli Plin della Tradizione

Traditionally Ravioli Plin

Penne Arrabbiata

Penne with arrabbiata sauce

Tagliatelle ai Porcini

Tagliatelle with porcini mushrooms

Arancia e Campari ghiacciato

Orange and iced Campari

Rindsfiletmedaillons Vallemaggia-Pfeffer

Beef fillet medallions with pepper of Vallemaggia

Zugersee Felchenfilets mit Mango

Whitefish fillets from the "Lake of Zug" with mango

Gemüsegratin

Vegetables gratin

Apfel Tarte Tatin

Apple tarte tatin

Fior di Latte Eis

Fior di latte ice cream

Schlagrahm

Whipped cream

Preis 96.00 CHF

inklusive MwSt. 7.7%

Die Speisekarte / Menu

Kalte Vorspeisen / *cold starters* Vorspeise / Starter CHF

Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat **8.50**

Seasonal mixed leaf salad

Saisonaler Blattsalat / Melone / Atlantic Chile Crevetten **16.50**

Seasonal leaf salad / Melon / Atlantic sea bob shrimps

Bresaola Valtellinese / Rucola / Parmigiano **21.50 33.50**

Bresaola from "Valtellina" (dried beef) / rocket salad / parmesan cheese

Warme Vorspeisen / *warm starters* CHF

Tagessuppe **9.50**

Soup of the day

Weissweinsuppe mit Steinpilzschaum **14.50**

White wine soup with porcini mushrooms foam

Gebratener Pulpo mit Süsskartoffeln und Oliven **18.50**

Roasted pulpo with sweet potatoes and olives

Towers Specials

Towers traditional dishes

Vorspeise / Starter

CHF

☰	Tatar vom Black Angus Rind / Grillgemüse <i>Tartar of Swiss Black Angus / grilled vegetables</i>	28.50	38.50
☰	Kürbistortelli / Salbeibutter <i>Tortelli of pumpkin / sage butter</i>	18.00	28.00
☰	Hausgemachte Nudeln / Steinpilze / Kräuter <i>Homemade pasta / porcini mushrooms / herbs</i>	18.00	29.00
☰	Mägenwiler Mistkratzerli (450g) / Grillgemüse Pommes Frites / Andrea's Sauce <i>«Mägenwiler Mistkratzerli» (450g) (Poulet) / grilled vegetables</i> <i>French fries / Andrea's sauce</i>		42.00
☰	Gemüseteller Andrea <i>Vegetables plate «Andrea style»</i>	18.00	29.00

Hausgemachte Teigwaren und Risotto
Homemade Pasta and Risotto

Vorspeise / *Starter*

CHF

Taglierini / Trüffelbutter / Prosecco / Eigelb
Taglierini / Truffle butter / Prosecco / Egg yolk

19.50

29.00

Gratinierte Gnocchi / Tomaten / Burrata
Gnocchi au gratin / tomatoes / burrata

17.00

27.00

Risotto / Erbsen / Crevetten / Parmesan
Risotto / Peas / shrimps / Parmesan cheese

19.00

29.00

Hauptgänge / Main Courses

Vorspeise / Starter

CHF

Kalbskotelett vom Grill / Kräuterbutter **64.00**
Bratkartoffeln und Marktgemüse
Grilled veal chop / Herb butter / baked potatoes and vegetables

Glarner Alpen-Pouletbrust vom Grill / Marktgemüse **38.00**
Salbei-Gnocchi / Kräuterbutter
Grilled chicken breast from the Glarus Alps / seasonal vegetables
Gnocchi with sage and butter sauce / herb butter

Irishes Rindsfilet / Sommertrüffel / Portweinjus **49.00**
Marktgemüse / Risotto
Irish fillet of beef / Summer truffle / Port wine jus
Mixed Vegetables / Risotto

Zugersee Felchenfilets gebraten / Zitronen Risotto **39.00**
Stampfkartoffeln / Mango / Datteltomaten
Whitefish fillets from the "Lake of Zug" / Lemon risotto
Mashed potatoes / mango / date tomatoes

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

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 <i>BBQ, Garlic, Sour cream with herbs</i>	2.00
---	------

Wählen Sie Ihre Beilage(n):

Choose your side(s):

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

Süßspeisen / Desserts	CHF
Sgroppino Orange / Campari <i>Orange Sgroppino (alcoholic mixed drink originating in Venice) / Campari</i>	11.00
Sgroppino Classico / Lime / Basilikum / Prosecco <i>Classic Sgroppino (alcoholic mixed drink originating in Venice) Lime / basil / prosecco</i>	11.00
Zabaione al Marsala / Fior di Latte Eis <i>Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream</i>	14.50
Zitronenkuchen / Jogurt-Minze Eis <i>Lemon pie served with yogurt, mint ice cream</i>	15.50
Zwetschgentatin mit Pistazieneis <i>Tatin of plums with pistachio ice cream</i>	16.50
Eiskaffee Towers	13.50
mit Kirsch / with cherry <i>Iced coffee "Towers style"</i>	15.50
Käseteller / Feigensenf / Rotwein Zwiebeln-Confit <i>Mixed cheese plate / fig mustard / red wine onion confit</i>	17.50
Hausgemachtes Eis / Homemade ice cream	5.50
Vanille / Fior di Latte / Mokka / Pistazien <i>Vanilla / Fior di Latte / Mokka /</i>	
Hausgemachtes Sorbet / Homemade sorbet	5.50
Schokolade / Himbeere / Limette / Orange <i>Chocolate / Raspberry / Lime / Orange</i>	
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.

Unsere Lieferanten

Heinzer Metzgerei, Muotathal:

- Fleisch, Wurstspezialitäten, Geflügel

Bianchi Commestibles AG, Zufikon:

- Fisch, Fleisch, Krustentiere und 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