

Tavolata dalla fine dell'estate ab 2 Personen

Saisonaler Blattsalat / Nektarinen / Taggiasca Oliven

Seasonal leaf salad / nectarines / olives taggiasca

Prosciutto San Daniele / Charantais Melone

Ham San Daniele / melon charentais

Gemüsetatar / pochiertes Ei

Vegetable tartare / poached egg

Blumenkohl-Tortelli / Safran

Cauliflower tortelli (stuffed pasta) / saffron

Zucchettirisotto / Basilikum

Zucchini risotto / basil

Auberginenkissen / Oliventapenade / Dörrtomaten / Basilikum

Mozzarella di Buffala / Peperonicoulis

Eggplant pillow / olive tapenade / dried tomatoes / basil

Mozzarella di buffalo / pepperoni coulis (puree from pepper)

Sgroppino Melone / Minze / Prosecco

Sgroppino (alcoholic mixed drink originating in Venice)

melon / mint / Prosecco

Pouletbrust kalt serviert mit Thonsauce

Chicken breast, served cold with tuna sauce

Tagliata vom Irischen Rindsentrecôte / Parmigiano Reggiano / Rucola

Strips of irish beef entrecote / parmigiano from the reggio region / rocket

Mariniertes Grillgemüse / Bratkartoffeln

Marinated grilled vegetables / fried potatoes

Tiramisù

CHF 115.00

Kalte Vorspeisen / *cold starters*

Vorspeise / Starter

CHF

Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat

Seasonal mixed leaf salad

8.50

Saisonaler Blattsalat / Melone / Atlantic Chili Crevetten

Seasonal leaf salad / melon / atlantic chilli shrimp

18.50

Gemüsetatar mit pochiertem Ei

Vegetable tartare with poached egg

21.50

29.50

Warme Vorspeisen / *warm starters*

CHF

Tagessuppe

Soup of the day

9.50

Karotten-Ingwer Cremesuppe

Carrot ginger cream soup

14.50

**Auberginenkissen / Oliventapenade / Dörrtomaten /
Basilikum / Mozzarella di Buffala / Peperonicoulis**

*Eggplant pillow / olive tapenade / dried tomatoes /
basil / mozzarella di buffalo / pepperoni coulis (puree from pepperoni)*

24.50

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
Taglierini / Sommertrüffel / Prosecco / Eigelb <i>Taglierini (italien pasta) / summer truffle / prosecco / egg yolk</i>	21.50	32.00
Mistkratzerli (450g) / Grillgemüse Pommes frites / Tower's Sauce <i>«Mägenwiler Mistkratzerli» (450g) (Poulet) / grilled vegetables French fries / Tower's sauce</i>		42.00
Gemüseteller "Chef" mit Taleggio <i>Vegetables plate «towers style» with taleggio (italian cheese)</i>	18.00	29.00

**Hausgemachte Teigwaren und Risotto
CHF**

Vorspeise / Starter

Homemade Pasta and Risotto

Blumenkohl Tortelli / Safran <i>Cauliflower tortelli (stuffed pasta) saffron</i>	21.50	32.00
Hausgemachte Nudeln / Steinpilze / Kräuter <i>Homemade noodles / porcini mushrooms / herbs</i>	21.50	32.00
Hausgemachte Gnocchi / Gorgonzolasauce <i>Homemade gnocchi / gorgonzola sauce</i>	19.00	31.00
Risotto / Zucchini / Basilikum / Mozzarella di Buffala <i>Risotto / zucchini / basil / mozzarella di buffula</i>	18.00	29.00

Hauptgänge / Main Courses

Vorspeise / Starter

CHF

<p>Kalbsmedaillons / Sommertrüffel / Kartoffelpüree / Marktgemüse / Rosmarinjus</p> <p><i>Veal medallions / summer truffle / mashed potatoes / market vegetables / rosemary jus</i></p>	<p>49.50</p>
<p>Pouletbrust kalt serviert / Thonsauce / Linsen-Gemüsesalat</p> <p><i>Chicken breast, served cold with tuna sauce / lentil vegetablesalat</i></p>	<p>38.00</p>
<p>Tagliata vom Irischen Rindsentrecôte / Rucola / Parmesan / Bratkartoffeln</p> <p><i>Strips of irish beef entrecote / rocket / parmigiano / fried potatoes</i></p>	<p>49.00</p>
<p>Zugersee Felchenfilets gebraten / Limetten Risotto / Mango / Thymian</p> <p><i>Lake zug whitefish fillets fried / lime risotto / mango / thyme</i></p>	<p>39.00</p>

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

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

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

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

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

Garstufen	bleu / rare / stark blutig
	saignant / medium-rare / blutig
	à point / medium / rosa
	bien cuit / well done / durch gebraten

Süßspeisen / Desserts	CHF
Sgroppino Orange / Campari <i>Orange Sgroppino (alcoholic mixed drink originating in Venice) / Campari</i>	11.00
Sgroppino Melone / Minze / Prosecco <i>Melone Sgroppino (alcoholic mixed drink originating in Venice mint / prosecco</i>	11.00
Zabaione al Marsala / Fior di Latte Eis <i>Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream (specialty dessert from itali)</i>	14.50
Hausgemachter Cheesecake / Himbeersorbet <i>Homemade cheesecake / raspberry sorbet</i>	16.50
Tiramisù <i>Italian specialty</i>	14.50
Eiskaffee Towers mit Kirsch / with cherry <i>Iced coffee "Towers style"</i>	13.50 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 Vanille / Fior di Latte / Mokka / Joghurt <i>Vanilla / Fior di Latte / Mokka / Pistachios</i>	5.50
Hausgemachtes Sorbet / Homemade sorbet Schokolade / Himbeere / Limette / Melone <i>Chocolate / Raspberry / Lime / Orange</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.

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