

**Kalte Vorspeisen / Cold Starters**

Vorspeise / Starter

CHF

**Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat**

9.50

*Seasonal mixed leaf salad*

**Saisonsalat mit Morcheln, Speck und Brotchips**

17.50

*Seasonal salad with morels, bacon and bread chips*

**Auberginentatar mit oder ohne Koriander /  
Knoblauchbrötli**

22.50

*Aubergine tartar with/without coriander / garlic bread*

**Warme Vorspeisen / Warm Starters**

**Tagessuppe**

9.50

*Soup of the day*

**Spargelcremesuppe mit Rohschinken chips**

15.50

*Asparagus cream soup with raw ham chips*

## Towers Specials

### *Towers traditional dishes*

Vorspeise / Starter

CHF

- |          |  |              |              |
|----------|--|--------------|--------------|
| <b>≡</b> | <b>Tartar vom Charra Rindsfilet handgeschnitten auf Grillspargeln und frisch mariniertem Eigelb Toast und Butter</b> | <b>33.50</b> | <b>47.50</b> |
|----------|--|--------------|--------------|

*Hand-carved Charra beef fillet (ES) tartare on grilled asparagus and freshly marinated egg yolk toast and butter*

- |          |  |  |              |
|----------|--|--|--------------|
| <b>≡</b> | <b>The «T» Burger<br/>Wagyupatty (180g)<br/>Briochebun / Chilimayo / Tomatenrelish / Salat / Pommes frites</b> |  | <b>44.50</b> |
|          | - Speck  |  | + 2.00       |
|          | - Cheddarcheese  |  | + 2.00       |

*Wagyupatty 180g / briochebun / chili mayonnaise / tomato relish / baby lettuce / bacon / cheddar cheese / french fries*

- |          |  |  |              |
|----------|--|--|--------------|
| <b>≡</b> | <b>Mistkratzerli mit Towers Buttersauce<br/>Grillgemüse und Pommes frites<br/>oder<br/>mit saisonalem Salat, Gemüse und Früchten</b> |  | <b>35.50</b> |
|          |  |  | <b>31.50</b> |

*“Mistkratzerli” (Poulet) with homemade butter sauce  
grilled vegetables / french fries*

or

*with seasonal salad, vegetables end fruits*

- |          |   |              |              |
|----------|---|--------------|--------------|
| <b>≡</b> | <b>Grüne und weisse Spargeln mit Bratkartoffeln</b> | <b>23.50</b> | <b>35.50</b> |
|          | - mit hausgemachter Hollandaise Sauce überbacken    |              | + 8.50       |
|          | - mit San Daniele Rohschinken                       |              | + 6.50       |

*White and green asparagus with fried potatoes  
- topped with homemade hollandaise sauce  
- with san daniele raw ham*

## Vegetarische Gerichte

Vorspeise / Starter

CHF

### *Vegetarian Dishes*

---

#### **Hausgemachte Gnocchi mit Rucolapesto**

**22.00**

**29.50**

*Homemade gnocchi with rocket pesto*

#### **Hausgemachte Taglierini mit schwarzem Trüffel Proseccosauce und mariniertem Eigelb**

**19.50**

**30.50**

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

#### **Peperoni aus dem Ofen gefüllt mit Quinoa, Hüttenkäse und Thymian auf Tomatencoulis**

**21.50**

**31.50**

*Oven-baked pepperoni stuffed with quinoa, cottage cheese  
and thyme on tomato coulis*

#### **Fagottini gefüllt mit Trüffelrischkäse verfeinert mit einem Weissweinschäumchen**

**20.50**

**29.50**

*Fagottini filled with truffle cream cheese,  
refined with a white wine foam*

**Fleisch und Fisch Gerichte / Main Courses**

**CHF**

**Geschmorte Kalbshaxe auf Kartoffel-Blumenkohlstampf  
und glasierten Bundkarotten 38.50**

*Braised veal knuckle on potato mash  
cauliflower and gassed carrots*

**Charra Filet (150g) auf grünen und weissen Spargeln  
Folienkartoffel / Kräuterjus 48.50**

*Charra fillet / tenderloin (beef E) on green and white asparagus  
baked potatoes / herb jus*

**Entrecotewürfel IR mit Balsamicojus und hausgemachten Tagliatelle 38.50**

*Irish entrecote cubes with balsamic jus and  
homemade tagliatelle*

**Gebratener Swiss Lachs  
auf Frühlingszwiebel-Radieschenbeet / Dinkelrisotto 41.50**

*Fried Swiss salmon  
on spring onion radish bed / spelt risotto*

## Unsere edlen Fleischstücke aus

### Japan - USA

---

#### Bison Beef USA halbwild Haltung / Freiland

*Semi-wild attitude / freeland*

- |                      |                           |                    |
|----------------------|---------------------------|--------------------|
| - Filet / Tenderloin | per 100 Gramm             | Preis gemäss Markt |
|                      | Fragen Sie unser Personal |                    |

\*\*\*

#### 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 Menuekarte 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 / Irish beef**

**Rindfleisch aus Spanien (Filet / Tenderloin ) / spanish beef**

<b>Entrecôte</b>	Ladies' Cut	<b>150g</b>	<b>34.00</b>
	Gentlemen's Cut	<b>200g</b>	<b>46.00</b>
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	<b>+50g</b>	<b>11.50</b>
Auf dem Teller serviert / <i>served on the plate</i>		<b>150g</b>	<b>40.00</b>
		<b>200g</b>	<b>52.00</b>
<b>Filet</b>	Ladies'Cut	<b>150g</b>	<b>40.00</b>
	Gentlemen 's Cut	<b>200g</b>	<b>53.00</b>
	Auf Wunsch / <i>upon request</i>	<b>+50g</b>	<b>13.00</b>
Auf dem Teller serviert / <i>served on the plate</i>		<b>150g</b>	<b>46.00</b>
		<b>200g</b>	<b>59.00</b>

**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>	<b>8.00</b>
Hausgemachte Nudeln / <i>homemade noodles</i>	<b>8.00</b>
Marktgemüse / <i>seasonal vegetables</i>	<b>8.00</b>
Baked Potatoes / <i>baked potatoes</i>	<b>8.00</b>

<b>Süssspeisen / Desserts</b>	<b>CHF</b>
<b>Hausgemachter Brownie mit eingelegten Birnen und Vanilleglace</b> <i>Home made brownies with pickled pears and vanille ice cream</i>	<b>17.50</b>
<b>Zabaione al Marsala / Fior di Latte Eis</b> <i>Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream</i>	<b>15.50</b>
<b>Hausgemachtes Zitronenküchlein mit Sanddorn-Mascarpone Mousse</b> <i>Home made lemon cake with sea buckthorn mascarpone mousse</i>	<b>16.50</b>
<b>Eiskaffee Towers</b>	<b>13.50</b>
- mit Kirsch	<b>15.50</b>
<i>Iced coffee «Towers style», with/without cherry</i>	
<b>Käseteller / Feigensenf / Confit der Woche</b> <i>Mixed cheese plate / fig mustard / confit of the week</i>	<b>18.50</b>
<b>Hausgemachtes Eis / homemade ice cream</b>	<b>5.50</b>
- Vanille / Fior di Latte / Mokka / Joghurt	
- Vanilla / Fior di Latte / Mokka / Yogurt	
<b>Hausgemachtes Sorbet / homemade sorbet</b>	<b>5.50</b>
- Schokolade / Limette / Erdbeeren	
- Chocolate / Lime / Strawberry	
<b>Schlagrahm</b> <i>Whipped cream</i>	<b>1.50</b>