THE TOWERS
WINE DINE CIGARS

Herbst-Winterzeit / Fonduezeit

Geniessen Sie in unserem Fonduehüsli ein romantisches

Fondue zu zweit oder auch in Gruppen (max. 12 Personen)

ab 18.00 auf Vorreservierung

Käsefondue (250 g) mit Brot		**Fr.**	**32.00/P**
-	**Knoblauch Fondue**	**Fr.**	**3.00**
-	**Chili Fondue**	**Fr.**	**3.00**
-	**Trüffel Fondue**	**Fr.**	**7.00**
Beilagen:			
-	**mit Kartoffel**	**Fr.**	**6.00**
-	**mit Früchten**	**Fr.**	**5.00**
-	**mit Gurken/Silber Zwiebeln**	**Fr.**	**5.00**
-	**mit Kirsch**	**Fr.**	**5.00**
Saisonaler gemischter Blattsalat		**Fr.**	**9.50**
Tagessuppe		**Fr.**	**9.50**

Kalte Vorspeisen / *Cold Starters* **CHF**

Kleiner saisonaler, gemischter Blattsalat **9.50**

Seasonal mixed leaf salad

Chicoréesalat mit Orangenfilets, getrocknete Cranberry und gebratene Champignons an Apfelvinaigrette **18.50**

Chicory salad with orange segments, dried cranberries and fried mushrooms with apple vinaigrette

Swiss Lachs hausmariniert mit Whisky und Himbeeren auf Wildkräutersalat **26.50**

Swiss salmon
house marinated with whiskey and raspberries
on wild herb salat

Warme Vorspeisen / *Warm Starters*

Tagessuppe **9.50**

Soup of the day

Hausgemachte Erbsensuppe mit Minze und Crème fraîche verfeinert **15.50**

Homemade pea soup with mint and crème fraîche

THE TOWERS WINE DINE CIGARS

Towers Specials / *Towers traditional dishes* — CHF

Swiss Wagyu Tatar — **34.50 / 44.50**
Handgelesener Swiss Beef Markbeinknochen
mit Murray River Salz verfeinert, Toast und Butter

Swiss wagyu tartare,
hand-selectet swiss beef medullary bone
with murray river salt, toast and butter

The «T» Burger — **44.50**
Wagyupatty (180g)
Briochebun / Chilimayo / Tomatenrelish / Salat /
Pommes frites

- **Speck** — **2.00**
- **Cheddarcheese** — **2.00**

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

Mistkratzerli mit Towers Buttersauce — **35.50**
Grillgemüse und Pommes frites
oder
mit saisonalem Salat, Gemüse und Früchten — **31.50**

"Mistkratzerli" (Poulet) with homemade butter sauce
grilled vegetables / french fries
or
with saisonal salad, vegetables end fruits

Zucchetti gefüllt mit Kräuterquinoa und Granatapfelkernen
auf Tomatencoulis, mit rezentem Taleggio überbacken — **23.50 / 34.00**
Zucchini stuffed with herb quinoa and pomegranate seeds on
tomato coulis, topped with tangy Taleggio cheese

Vegetarische Gerichte / *Vegetarian Dishes* **CHF**

Portweinrisotto mit Steinpilzen und Gorgonzola **22.00 / 32.50**

Port wine risotto with porcini mushrooms and gorgonzola

Hausgemachte Taglierini mit schwarzen Trüffel
Proseccosauce und mariniertem Eigelb **20.50 / 30.50**

Home made taglierini with black truffle
prosecco sauce and marinated egg folk

Käsefagottini
gefüllt mit dreierlei Käse und Baumnüssen, **22.50 / 32.50**
mit Nussbutter verfeinert

Cheese fagottini
filled with three kinds of cheese and walnuts, nut butter

Hausgemachte Gnocchi
an einer braunen Butter mit Salbei **20.50 / 29.50**

Homemade gnocchi with brown butter and sage

THE TOWERS WINE DINE CIGARS

Fleisch und Fisch Gerichte / *Main Courses* CHF

Marcel`s hausgemachte «Hacktätschli» 38.50
auf Weissweinrisotto mit Portweinjus

Marcel's homemade « Meet balls »
on wite wine risotto with port wine jus

Kalbsfilet mit Champignonrahmsauce und Bimibrokkoli 48.50
Beilage nach Wahl

Veal fillet with mushroom sauce and bimi broccoli,
side dish of your choice

Klassisches «Coq au Vin»
mit Gemüse und Kartoffeln 42.00

Classic "Coq au vin" with vegetable and potatoes

Gebratene Goldbrasse, ganzer Fisch (ca.300g) 48.50
mit Ofenpeperoni und Langkornreis

Fried sea bream, whole fish with rice

THE TOWERS WINE DINE CIGARS

Unsere edlen Fleischstücke aus

Japan – USA		CHF

Bison Beef USA halbwild Haltung / Freiland

Semi-wild attitude / freeland

- **Filet / Tenderloin**	**per 100 Gramm**	**45.00**

***

Wagyu Beef (original von Japan)

- **Filet / Tenderloin A5+**	**per 100 Gramm**	**79.00**

***

Kobe Beef (original von Japan)

- **Filet / Tenderloin A5+**	**per 100 Gramm**	**105.00**

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*

Entrecôte	Ladies' Cut	**150g**	**36.00**
	Gentlemen's Cut	**200g**	**48.00**
	Auf Wunsch / *upon request*	**+50g**	**12.00**
Auf dem Teller serviert / *served on the plate*		**150g**	**42.00**
		200g	**54.00**
Filet	Ladies'Cut	**150g**	**42.00**
	Gentlemen 's Cut	**200g**	**54.00**
	Auf Wunsch / *upon request*	**+50g**	**14.00**
Auf dem Teller serviert / *served on the plate*		**150g**	**48.00**
		200g	**60.00**

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 / *french fries*	**8.00**
Hausgemachte Nudeln / *homemade noodles*	**8.00**
Marktgemüse / *seasonal vegetables*	**8.00**
Baked Potatoes / *baked potatoes*	**8.00**
Tessiner Polenta / *ticino polenta*	**8.00**
Risotto	**8.00**

THE TOWERS WINE DINE CIGARS

Süsspeisen / *Desserts* — CHF

Hausgemachte Niedelwähe nach Grossmutter's Art — **14.50**

Homemade cream cake on a baking sheet, grandma's style

Zitronen-Limoncellomousse in frischen Zitronen serviert, garniert mit Pfefferminzcrumble — **14.50**

Lemon-limoncello mousse, served in fresh lemons, garnished with peppermint crumble

Zabaione al Marsala / Fior di Latte Eis — **15.50**

Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream

Bratapfel Tiramisu — **16.50**

Baked apple tiramisu

Eiskaffee Towers — **13.50**
- **mit Kirsch** — **15.50**

Iced coffee «Towers style», with / without cherry

Käseteller / Feigensenf / Confit der Woche — **18.50**

Mixed cheese plate / fig mustard / confit of the week

Hausgemachtes Eis / *homemade ice cream* — **5.50**

- **Vanille / Fior di Latte / Mokka / Orange**
- *Vanilla / Fior di Latte / Mokka / Orange*

Hausgemachtes Sorbet / *homemade sorbet* — **5.50**

- **Schokolade / Mandarine / Limette**
- *Chocolate / Mandarin / Lime*

Schlagrahm — **1.50**

Whipped cream

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 8.1% MwSt.