

**Vorspeisen kalt und warm / Cold and warm Starters** **CHF**

---

**Blattsalat mit hausgemachtem Dressing** **13.50**

*Lettuce with homemade dressing*

**Avocado Ziegenkäse Terrine auf Basilikum-Biskuit  
dazu eine feine Creme aus getrockneten Tomaten** **22.50**

*Avocado and goat cheese terrine on basil sponge cake,  
served with a delicate cream made from sun-dried tomatoes*

**Hummersuppe auf mariniertem Fenchel** **22.00**

*Lobster soup on a bed of marinated fennel*

**Vegetarisch und Fisch / Vegetarian and Fish**

**CHF**

**Paccheri hausgemacht** **24.00 / 34.50**  
**gefüllt mit Champignon und einer leichten Creme**  
**auf Peperonicoulis mit Bärlauchpesto garniert**

*Paccheri homemade  
filled with mushrooms and a light cream on pepperoni coulis,  
garnished with wild garlic pesto*

**Farbige Ravioli hausgemacht** **29.50 / 39.50**  
**gefüllt mit Frühlingszwiebeln**  
**auf Steinpilzespuma**

*Homemade colored ravioli, filled with spring onions and cream  
on a porcini mushroom foam*

**“Fisch der Woche”**  
**mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl**  
**lassen Sie sich von unserem Service Personal**  
**beraten**

**Preis auf Anfrage**

*Fish of the week  
with seasonal vegetables and your choice of side dish  
Our service staff will be happy to advise you*

**Towers Specials / Towers traditional dishes** **CHF**

---

- Swiss Wagyu Tatar** **34.50 / 44.50**

**auf mariniertem Avocado-Mango Carpaccio**

**mit Murray River Salz verfeinert, Toast und Butter**

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

- Swiss Beef Marktbeinknochen** **9.50**

*swiss beef marrow bone*

- 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 / french fries / bacon / cheddar cheese*

- Flat Iron Steak**

**tranchiert auf mediterranem Grillgemüse und Kräuter-Seitlinge,**

**Chimichurri** **41.50**

*Flat Iron Steak  
carved on Mediterranean grilled vegetables and king oyster mushrooms  
chimichurri*

- Kalbsfilet an einer exzellenten Cognacrahmsauce mit Balsamico,**

**hausgemachte Taglierini mit Saisongemüse garniert** **59.50**

*Veal fillet in an excellent cognac cream sauce with balsamic,  
homemade talierini garnished with seasonal vegetables*

**Unsere edlen Fleischstücke aus**

**Japan – USA**

**CHF**

**Bison Beef USA** halbwild Haltung / Freiland

*Semi-wild attitude / freeland*

-	<b>Filet / Tenderloin</b>	<b>per 100 Gramm</b>	<b>47.00</b>
---	---------------------------	----------------------	--------------

\*\*\*

**Wagyu Beef (original von Japan)**

-	<b>Filet / Tenderloin A5+</b>	<b>per 100 Gramm</b>	<b>79.00</b>
---	-------------------------------	----------------------	--------------

\*\*\*

**Kobe Beef (original von Japan)**

-	<b>Filet / Tenderloin A5+</b>	<b>per 100 Gramm</b>	<b>105.00</b>
---	-------------------------------	----------------------	---------------

**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**

<b>Entrecôte</b>	Ladies' Cut	<b>150g</b>	<b>36.00</b>
	Gentlemen's Cut	<b>200g</b>	<b>48.00</b>
	Auf Wunsch / upon request	<b>+50g</b>	<b>12.00</b>

Auf dem Teller serviert / served on the plate	<b>150g</b>	<b>42.00</b>
	<b>200g</b>	<b>54.00</b>

<b>Filet</b>	Ladies' Cut	<b>150g</b>	<b>42.00</b>
	Gentlemen's Cut	<b>200g</b>	<b>54.00</b>
	Auf Wunsch / upon request	<b>+50g</b>	<b>14.00</b>

Auf dem Teller serviert / served on the plate	<b>150g</b>	<b>48.00</b>
	<b>200g</b>	<b>60.00</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 hausgemacht / Sauces homemade**

<b>BBQ, Knoblauch, Sauerrahm-Kräuter, Chillimayo, Chimichurri</b>	<b>3.00</b>
<i>BBQ, garlic, sour cream with herbs, chili mayonnaise, chimichurri</i>	
<b>Ketchup / ketchup</b>	<b>3.00</b>
<b>Mayonnaise / mayonnaise</b>	<b>3.00</b>

**Wählen Sie Ihre Beilage(n):**

*Choose your side(s):*

<b>Pommes frites / french fries</b>	<b>8.00</b>
<b>Hausgemachte Nudeln / homemade noodles</b>	<b>8.00</b>
<b>Marktgemüse / seasonal vegetables</b>	<b>8.00</b>
<b>Baked Potatoes / baked potatoes</b>	<b>8.00</b>
<b>Risotto / risotto</b>	<b>8.00</b>
<b>Kartoffel-Birnengratin / potato and pear gratin</b>	<b>8.00</b>

<b>Süßspeisen / Desserts</b>	<b>CHF</b>
<b>“The Towers” Zitronen Catalana mit Sauerrahmglace</b>	<b>18.50</b>
<i>“The Towers” lemon catalana with sour cream ice cream</i>	
<b>Hausgemachter “Gâteau Opéra” mit Kaffee getränktem Mandelbiskuit, Kaffeebuttercreme und Schokoladen - Ganache</b>	<b>17.50</b>
<i>Homemade “Gâteau Opéra” Coffee-soaked almond sponge cake, coffee buttercream and Chocolate - Ganache</i>	
<b>Zabaione al Marsala / Fior di Latte Eis</b>	<b>15.50</b>
<i>Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream</i>	
<b>Eiskaffee Towers</b>	<b>13.50</b>
- <b>mit Kirsch</b>	<b>15.50</b>
<i>Iced coffee «Towers style», with / without cherry</i>	
<b>Hausgemachtes Eis / homemade ice cream</b>	<b>5.50</b>
- <b>Vanille / Fior di Latte / Mokka / Sauerrahm</b>	
- <i>Vanilla / Fior di Latte / Mokka / Sour cream ice cream</i>	
<b>Hausgemachtes Sorbet / homemade sorbet</b>	<b>5.50</b>
- <b>Schokolade / Kiwi / Kumquat (Physalis)</b>	
- <i>Chocolate / Kiwi / Kumquat (Physalis)</i>	
<b>Schlagrahm</b>	<b>2.50</b>
<i>Whipped cream</i>	