

Starters



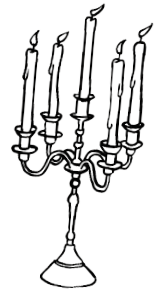
GESCHMORTER CHICORÉE ^{G/L/V+} 19

garniert mit Orange und karamellisierten
Walnüssen, auf Spinatsalat

• **karamellisierter Ziegenkäse** +7 ^{G/V}

TUNA TATAKI ^{G/L} 26/36

mit Mango und Grapefruit



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ^{G/L} 24

auf Avocado-Mango-Salat

TURM's TAPAS ^{G/L} 28

Rindsfilet-Sashimi, gebratene Letzi Wurst und Jakobsmuschel

SHARING BOARD oder VEGI BOARD 19 p.P.

(für 2 Personen zum Teilen, Preis pro Person)

Aufschnitt, Käse aus der Region, marinierte Oliven, Gemüse vom Grill und Hausbrot

• **Vegi Board** zusätzlich mit Avocado und marinierter Aubergine ^V

• **gebratene Letzi Wurst** +8

BEEF TATAR 28/38

serviert mit Brioche-Toast und Butter

• **Café de Paris Sauce** +3



RINDSFILET SASHIMI ^{G/L} 28

auf Kräutersalat mit süßer Sojasauce



CHICKEN WAFFLES 16/23

24h marinierte und frittierte Pouletfilets,
belgische Waffeln mit Ahornsirup

TOMATEN-KOKOSNUSSCREMESUPPE ^{G/L/V+} 13

TAGESSUPPE 12

saisonal

RESTAURANT

TURM

Mains



ZANDERFILET 48

auf Kürbispüree mit Brokkoli und Blumenkohl



CREVETTES PIRI PIRI ^{G/L} 29/46

gebraten mit Knoblauch und Peperoncino

MISTKRATZERLI ^{G/L} 49

Aglio, Olio e Peperoncino

WIENERSCHNITZEL 46

mit Preiselbeeren

ENTE SLOW COOKED ^L 44

24h sous-vide geschmorte Ente mit Shiitake Pilzen und Wasabi



NAPFPLATZ CORDON BLEU 49

paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Üetlibergschinken und dreierlei Käse (Gruyère, Raclette und Brigelser Bergkäse)

• auf Wunsch als „**piccante**“ mit Aglio e Peperoncino

SPINATKNÖDEL MIT PILZRAGOUT ^V 19/34

Serviettenknödel mit Spinat, dazu verschiedene Waldpilze und geröstetes Wurzelgemüse

KÜRBISRISOTTO ^{G/V} 29

• **geräucherter Scamorza** +5

SWEET & GOLDEN ^{G/L/V+} 31

Ofen-Süsskartoffel auf Kürbispüree mit Erbsen, garniert mit Röstzwiebeln

• **Ricotta** +4 ^V





Grill



TURM's RINDSFILET CAFÉ DE PARIS ^G 56

überbacken mit Sauce Café de Paris

HOT DOG oder VEGETARIAN IN PARIS 27

getoastetes Brioche, Kräutermayo,
Gurken-Paprika-Relish und knusprige Zwiebeln

- **pikante Salsiccia**
- **marinierte Karotte** ^V



TURMS's AUBERGINE ^{G/L/V+} 16/26

mit knusprig frittiertem Lauch und Cashewnusscreme

GRILLIERTES LAMMRACK ^G 46

mit Chimichurri

FLANKSTEAK SANDWICH 29

Flank Steak, getoastetes Ciabatta, Cherrytomaten,
Dijonnaise und Kräutersalat

- **Rindsfilet** +12
- **Poulet** -3
- **Grillgemüse** -4 ^V



G = glutenfrei / L = laktosefrei / V = vegetarisch / V+ = vegan

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen.

Fleisch- und Fischherkunft: Bitte beachten Sie unsere Hinweistafel. Alle Preise in CHF & inkl 8.1% MWST

Sides



TURM's BLATTSPINAT G/V 8/12
mit Cherrytomaten und Kräutern



RATATOUILLE G/L/V+ 8/12

MANDEL-BROKKOLI G/L/V+ 8/12

BLUMENKOHL MIT BRÖSMELI V 8/12

ROSMARINKARTOFFELN G/V 8/12

WEISSWEINRISOTTO G/V 8/12

SERVIETTENKNÖDEL V 8/12
mit Spinat

FRENCH FRIES G/L/V+ 8/12

POMMES ALLUMETTES G/L/V+ 10/14



Let's be Friends
on Instagram



and tag us in
your pictures!