THE TOWERS
WINE DINE CIGARS







Herbst-Winterzeit / Fonduezeit

Ab 07.10.2026

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**
-	**Knoblauch Fondue**	**Fr.**	**35.00**
-	**Chili Fondue**	**Fr.**	**35.00**
-	**Trüffel Fondue**	**Fr.**	**39.00**

Beilagen:

-	**mit Kartoffel**	**Fr.**	**6.00**
-	**mit Früchten**	**Fr.**	**5.00**
-	**mit Gurken/Silber Zwiebeln**	**Fr.**	**5.00**
-	**mit Kirsch**	**Fr.**	**5.00**

Vorspeisen nach Wahl

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

Blattsalat mit hausgemachtem Dressing **13.50**

Leaf lettuce with homemade dressing

Handgeschnittenes Swisslachs Tatar **26.50**
mit Seehasenrogen (DK), Gurkensud, Knoblauchbrot **36.50**

Hand-cut Swiss salmon tartar
with lumpfish roe (DK), cucumber broth, garlic bread

Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Ei und Croutons
an hausgemachtem Dressing **17.50**

Lamb's lettuce with sautéed mushrooms, egg and croutons
with homemade dressing

Pfifferling-Cremesuppe mit Speckheu **17.50**

Chanterelle cream soup with bacon hay

Towers Specials / *Towers traditional dishes* — CHF

Swiss Wagyu Tatar — **34.50 / 44.50**
mit hausgemachtem Senfkaviar und mariniertem frischen Eigelb
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 Markbeinknochen — **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

Reh Entrecôte 150g
Serviettenknödel, cremige Pfifferling Sauce, Rotkraut,
Mirza Apfel, Preiselbeeren, Rotweinbirne, glasierte Maroni
garniert mit gedünsteten Trauben und Speckwürfel — **58.50**

Roe deer entrecote 150g
Dumplings, chanterelle sauce, red cabbage, apple, lingonberries,
red wine pear, glazed chestnuts
garnished with sautéed grapes and diced bacon

Vegetarisch und Fisch / *Vegetarian and Fish* **CHF**

Hausgemachte Taglierini **20.50 / 30.50**
mit Herbsttrüffel, Prosecco-Sauce und mariniertem Eigelb

auf Kalbscarpaccio **9.50 / 17.50**

Homemade taglierini
with autumn truffle, prosecco sauce and marinated egg yolk

on veal carpaccio

“Wilder Gemüseteller” **29.50 / 39.50**
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Steinpilzcreme, Mirza-Apfel, Rotweinbirne, Preiselbeeren, glasierte Maroni

“Assorted vegetable platter”
Spätzli (swiss specialty), red cabbage, brussels sprouts, porcini mushroom cream, apple, red wine pear, lingonberries, glazed chestnuts

“Fisch der Woche”
mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl **Preis auf Anfrage**
lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten

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

Unsere edlen Fleischstücke aus

Japan – USA		CHF

Bison Beef USA halbwild Haltung / Freiland

Semi-wild attitude / freeland

-	**Filet / Tenderloin**	**per 100 Gramm**	**47.00**

***

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.

Hausgemachte Saucen / *homemade sauces*

BBQ, Knoblauch, Sauerrahm-Kräuter, Chillimayo *BBQ, garlic, sour cream with herbs, chili mayonnaise*	**3.00**
Ketchup / *ketchup*	**3.00**
Mayonnaise / *mayonnaise*	**3.00**

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**
Risotto / *risotto*	**8.00**
Spätzli / *Swiss specialty*	**8.00**

Süsspeisen / *Desserts* CHF

“Maroni-Traum ”
Maronikuchen, Maroni-Tiramisu und Maroniglace **18.50**

“Chestnut Dream”
chestnut cake, chestnut tiramisu, chestnut ice cream

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

Zabaione with Marsala served with fior di latte ice cream

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

Iced coffee «Towers style», with / without cherry

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

- **Vanille / Fior di Latte / Mokka / Maroni**
- *Vanilla / Fior di Latte / Mokka / Chestnut*

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

- **Schokolade / Zwetschgen-Trauben / Apfel-Calvados**
- *Chocolate / Damson plums and grapes / Apple and calvados*

Schlagrahm **2.50**

Whipped cream

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

Deklarationen

Wir richten unseren Fokus auf das Produkt. Unsere Köche arbeiten mit frischen und regionalen Produkten.

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

Fredys, Baden
Heinzer Metzgerei, Muotathal
Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen (Allerlei Fleisch)
Luma, Neuhausen am Rheinfall

- Fleisch, Wurstspezialitäten, Geflügel, Wild
- Wagyu Beefburger, Kobe, Bison, Wagyu, Carrafilet (Luma) (Irland, Spanien, Japan, USA)

Bianchi Commestibles AG, Zufikon:

- Fisch, Fleisch, Krustentiere und Spezialitäten, Geflügel

Keller Gemüse AG, Sins:

- Gemüse, Brot, Toast (CH,DE) Früchte und Mehl vom Bachtalmühle AG

TOP CC, Sihlbrugg / de Simoni AG

- Fleisch, Trockenwaren, Konditoreiprodukte Colonialen, Reis / Risotto

Pistor AG, Rothenburg / de Simoni AG

- Fleisch, Trockenwaren, Konditoreiprodukte Colonialen, Reinigungsprodukte

Fredy‘s

- Burgerbuns, Gipfeli, Brot