

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie im Towers City West Restaurant verwöhnen zu dürfen– mit einer marktfrischen, regionalen, mediterranen Küche und erlesenen Getränken.

Unsere Gäste sollen sich rundherum wohlfühlen, dafür müssen unsere Gedanken stets am Puls des Gastes sein. Wir konzentrieren uns deshalb auf absolute Präsenz und haben Freude an der Dienstleistung. Jeder Mitarbeiter unseres Teams versteht sich als Gastgeber.

Mit unseren grosszügigen Seminar- Banketträumlichkeiten sind wir auch bestens für Ihre Veranstaltungen gerüstet. Firmen-, Familien-, Weihnachtsfeiern – Ideale Voraussetzungen für ein gelungenes Fest.

Reservationen oder Anfragen nehmen wir gerne unter der Nummer 081/256 55 05 entgegen.

Wir verwenden ausschliesslich Rohprodukte aus naturnahen Produktionen und einwandfreier Herkunft, mit Ausnahme von saisonalen und geografisch bedingten Produkten. Unsere ausgesuchten Lieferanten garantieren uns frische Produkte in bester Qualität.

Zwecks Leistungsförderung kann das Fleisch mit Hormonen und Antibiotika sowie anderen mikrobischen Leistungsförderern (+) erzeugt worden sein. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Rind	Schweiz/Argentinien+/USA +
Kalb/Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseeland+/Australien +
Poulet/Geflügel	Schweiz
Fisch	Mittelmeer

Die Preise sind in Schweizerfranken ausgewiesen, inklusive 8.1 % MwSt. Bezahlungen mit Euro werden mit dem Tageskurs verrechnet.

SALATE

Grüner Salat

10

Gemischter Salat

13

Cesar's Salad

14

Brotcroûtons und Speckwürfel

Cesar's Salad mit Poulet

25

Brotcroûtons, Speckwürfel und Pouletbruststreifen

Chefsalat mit Krevetten

19

32

Cherrytomaten, Melonenstücke und Krevetten an Limettendressing

Griechischer Salat

15

21

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Oliven und Fetakäse

Salatteller mit Ei

19

Insalata Caprese

15

20

Tomatensalat mit Mozzarella an einem Balsamicodressing

Rucolasalat mit Rindsfiletwürfel

28

39

Parmesansplitter und Chillivinaigrette-

Salatsaucen: Haus/French, Italienne, Balsamico, Erdbeer-Balsamico, Limetten, Himbeer-Balsamico, Sesamvinaigrette, Passionsfrucht-Mandarine

BRUSCHETTE- VARIATIONEN

Tomaten	Stück	4
Zucchini- Mozzarella	Stück	4
Rauchlachs	Stück	6
Roh mariniertem Thunfisch	Stück	8
Grillierte Rindsfiletscheibe	Stück	8
Rohschinken	Stück	5
Bündnerfleisch	Stück	6
Grillierte Krevette	Stück	8

CARPACCIOAUSWAHL

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesansplitter, Balsamico	26	35
Lachscarpaccio mit Avocadohutney, Tomaten, Parmesan, Limonen- Olivenöl	20	27
Tilapia- Fischcarpaccio Basilikumvinaigrette, Nüsslisalat, Tomatenwürfel und Parmesansplitter	20	30
Thunfischcarpaccio mit Rucola, Parmesan an einem Mandarinen- Olivenöl	25	36

SPEZIELLE GERICHTE

Bündnerteller	 19	 28
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse		
Marinierte Pouletflügeli 🍴	17	22
Chili-, Süss-Sauer- und Tartarsauce		
Fischknusperli 🍴	17	22
Chili-, Süss-Sauer- und Tartarsauce		
Gemüsecapuns	25	32
Würzige Tomatensauce und Mozzarella		
Gemüsecapuns mit Thunfisch	30	42
Mit roh mariniertem Thunfisch		
Thunfischtartar	29	40
Limettendressing		
Burata mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Pesto		24
Rindstartar (mit Beilagen serviert zum selber würzen)	24	38

SUPPEN

Tagessuppe	  9
Rindskraftbrühe	10
Eigelb als Einlage	
Tomatenrahmsuppe	13
mit Basilikum	
Bündner Gerstensuppe	13
Gran Alpin Gerste	

VEGAN

Kartoffel- Curry mit Apfel und Chilli


17


25

RISOTTO



Bündnerfleischrisotto mit Rucola und Parmesan

29

Chillirisotto

30

Burata, sautierte Zucchetti und Pesto

Risotto Carbonara

28

Speck, Parmesan und Rahm

Risotto Orientale mit Krevetten

37

Curryrisotto mit Spinat, Tomaten

Safranrisotto mit roh, mariniertem Thunfisch

45

Rucola

Risotto mit Rauchlachs und Pesto

34

Risotto Mare (Krevetten, Muscheln, Pulpo)

~~38~~4

Risotto Rustico (Rindsfiletwürfel,Bohnen, Rucola, Tomatenwürfel)

~~43~~4

SPAGHETTI / VEGI

		
Spaghetti Natur mit Zitronenolivenöl	14	18
Spaghetti della Casa 🍴 Schwarzer Pfeffer, Parmesan und Rahm	16	20
Spaghetti della Casa mit Rindsfiletwürfel 🍴 Schwarzer Pfeffer, Parmesan, Rahm und Rindsfiletwürfel	32	42
Spaghetti alla Checca Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	18	24
Spaghetti Aglio e Olio 🍴 Peperoncini und Knoblauch	15	20
Spaghetti Aglio e Olio, roh mariniertes Thunfisch 🍴 Peperoncini und Knoblauch	32	42
Spaghetti Towers Speck und Parmesan	17	24
Spaghetti Carbonara	18	22
Spaghetti Bolognese	18	22
Spaghetti Mare (Krevetten, Muscheln, Pulpo)	27	37

PASTA/ VEGI

		
Maccaroni al Tonno Und Oliven	19	28
Maccaroni Amatriciana Tomatensauce und Speck	18	27
Maccaroni Towers Tomatensauce, Rahm und Kräuter, mit Parmesan gratiniert	17	26
Gnocchi Aglio e Olio	16	23
Gnocchi Putanesca Kartoffelgnocchi mit Oliven, Tomaten und Basilikum	18	25
Gnocchi Primavera Cherrytomaten, Spinat, Olivenöl und Basilikum	18	25
Gnocchi al pollo Kräuterrahmsauce und Pouletwürfel	20	29
Steinpilzravioli mit Rindsfiletwürfel	31	41
Ravioli al Limone auf Rucola mit Gurkenwürfel, Cherrytomaten und Mozzarella	19	27
Tagliatelle Salmone Geräucherter Lachs, Tomaten und Kräuter	28	39
Linguini mit schwarzem Trüffel Rahmsauce	20	29
Fettucini Rustico Rindsfiletstreifen, Rucola, Kräuter und Knoblauch	33	42
Fettucini Aglio e Olio Spinat und frisch mariniertem Thunfisch	33	40

FLEISCH

		
Rindfiletmedaillon Café de Paris	(180gr)	52
Neue Kartoffel mit Peperoni und Zwiebeln		
Rindsentrecôte mit Café de Paris	(200gr)	49
Auf Rucola, Parmesan und Balsamicodressing, Kartoffeln mit Steinpilzen		
Rindstagliata	(300gr)	58
Schwarzer Bohnenrisotto, Tomaten und Kräutern		
Kalbsschnitzel an einer Ginsauce		48
Morchelpolenta und Gemüse		
Kalbsteak & Thunasteak		49
Wasabirisotto		
Paniertes Schweineschnitzel		27
Pommes Frites und Gemüse		
Fitnesssteller mit Pouletbrust		27
Lammkoteletts an einer Portweinsauce		43
Trüffelrisotto und grillierter Zucchetti		

FISCH

	
Sautierte Krevetten mit Tomatenwürfeln und Kräutern	32
Buntbarsch (Tilapia)	39
Limonenravioli und Rahmspinat	
Buntbarschwürfel (Tilapia)	40
Trüffelpolenta und Rahmspinat	
Pulpo mediterane Art	42
Neue Kartoffeln und Gemüse	
Tris di Mare	44 2
Krevetten, Muscheln, Pulpo, pikanter Tomatenrisotto	

DESSERT

Variationen

Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Rahm	15
Eierpuding mit Karamelsauce und Rahm	15
Ananascarpaccio mit Kaffeeglace und Honig	15
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Rahm	15
Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott und Rahm	15
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Rahm	15

Zum Abrunden

Café freddo Towers mit 40 jährigen Portwein und Rahm	15
Affogato mit Kugel Vanilleeis und Rahm	13
Kugel Vanilleeis mit Zitronenolivenöl	5
Kugel Vanilleeis mit Balsamico	5
Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl- Kernen	5

DESSERT/ KÄSE

Coupes

Coupe Dänemark 13

Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm

Bananensplit 13

Vanilleeis, Schokoladensauce, Banane, mandeln und Rahm

Sorbettrilogie mit Früchten 13

Fresco e leggero 13

Frischer Joghurt, Stracciatellaeis und Amaretti- Croquant

Towers 13

Pistazieneis, frischer Kiwi, Amaretti, Kiwisauce, Rahm

Caipirihna Sorbet 13

Zitronen- Mango- Himbeersorbet mit Casacha- Liquer (Alkohol)

Eissorten Kugel 3.50

Vanille, Erdbeer, Schoko, Karamel, Kaffee, Joghurt,
Stracciatella, Mango, Himbeer, Pistazie, Zitrone, Aprikose

Mit Rahm 1.50