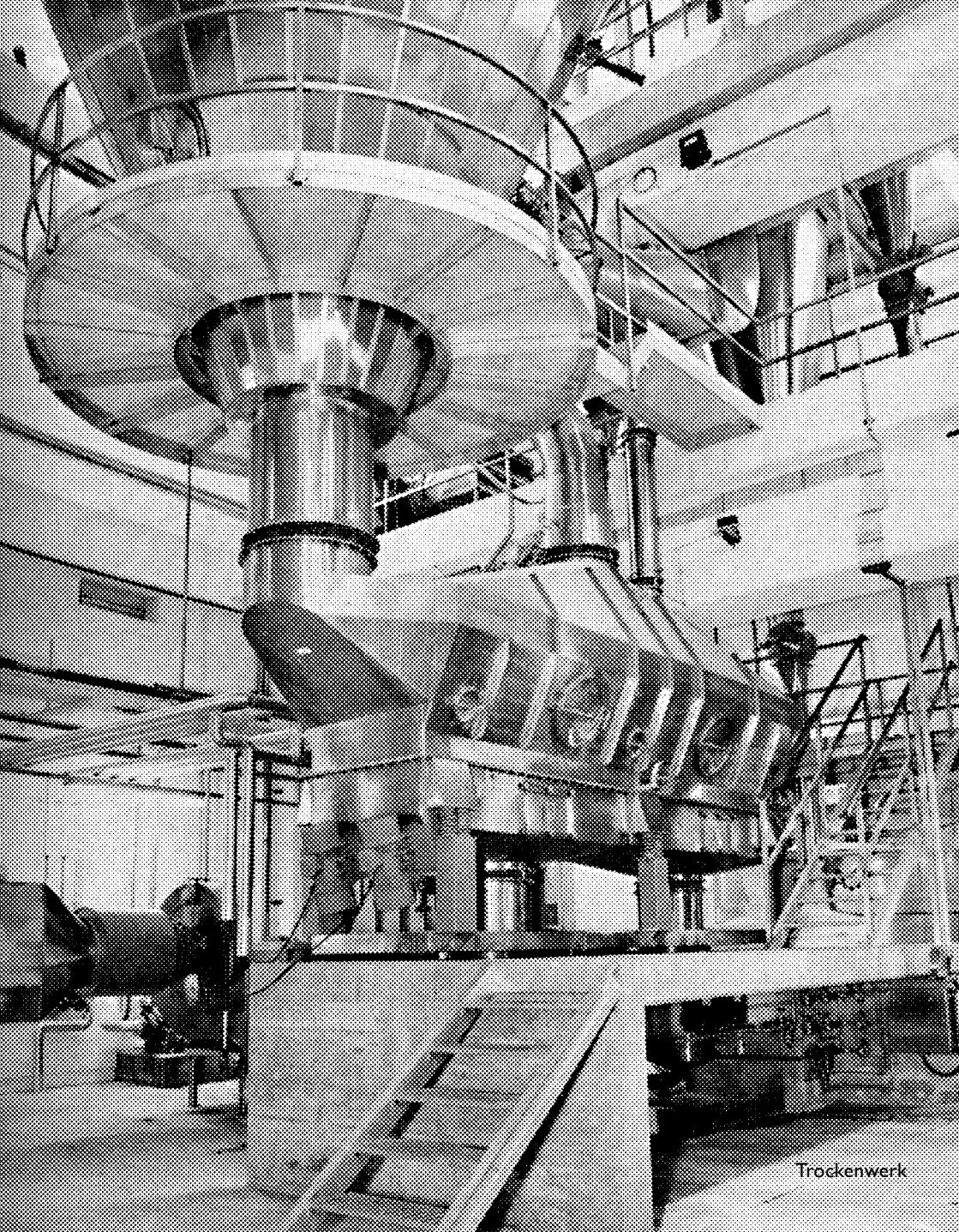


Genusskarte

Chez Toni





Absackanlage

MORGEN

Student Intern Extern

Morgen-Muffel-Muffin			▶ 2.20	▶ 2.20	▶ 2.70
Joghurt	▶ Toni		▶ 1.60	▶ 1.60	▶ 1.80
	▶ Fruity		▶ 2.80	▶ 2.80	▶ 3.20
	▶ Soja		▶ 1.80	▶ 1.80	▶ 2.—
Müesli	▶ Classic		▶ 2.90	▶ 2.90	▶ 3.30
	▶ Saisonal		▶ 4.60	▶ 4.60	▶ 5.10
Gipfel	▶ Classic		▶ 1.30	▶ 1.30	▶ 1.50
	▶ Laugen				
	▶ Rustico				
	▶ Schoggi		▶ 2.40	▶ 2.40	▶ 2.90
	▶ Mandeln				
Sandwich	▶ Fleisch, Fisch oder Vogel	▶ S	▶ 4.50	▶ 4.50	▶ 5.—
		▶ M	▶ 6.—	▶ 6.—	▶ 6.50
Smoothie	▶ Veggie	▶ S	▶ 4.—	▶ 4.—	▶ 4.50
		▶ M	▶ 5.50	▶ 5.50	▶ 6.—
Smoothie	▶ Toni	▶ 20 cl	▶ 4.20	▶ 4.20	▶ 4.70
		▶ 30 cl	▶ 5.20	▶ 5.20	▶ 5.70
Smoothie	▶ Saisonal				
Fruchtmix im Weckglas		▶ ab	▶ 3.50	▶ 3.50	▶ 4.—

IMMER

Cheesecake	▶ Toni	▶ M	▶ 2.20	▶ 2.20	▶ 2.70
		▶ L	▶ 3.70	▶ 3.70	▶ 4.20
Cheesecake	▶ Fruity	▶ M	▶ 2.40	▶ 2.40	▶ 2.90
		▶ L	▶ 3.90	▶ 3.90	▶ 4.40
Mini-Sweets			▶ 1.80	▶ 1.80	▶ 2.50

Ein Blick in die Theke lohnt sich.

MITTAG

Student Intern Extern

Daily Bowl	Fleisch, Fisch oder Vogel	M	7.—	9.—	14.—
		L	8.50	10.50	15.50
	Veggie				
	Salat im Sommer	M	6.—	8.—	13.—
		L	7.50	9.50	14.50
	Suppe im Winter	M	4.50	5.50	7.50
		L	5.50	6.50	8.50
	Toppings	kalt	1.50	2.—	2.50
		warm	2.50	3.—	3.50

Die Daily Bowl wechselt täglich, die passenden Toppings wöchentlich. Details siehe Mittagskarte.

ABEND

Apéro Bowl	Gesund		11.50	13.50	13.50
	Hüttenkäse mit Leinöl und frischen Kräutern				
	Classic				
	Frischkäse, Tomatenwürfel, Basilikum, Parmesan und Pinienkerne				
	Deftig				
	Allgäuer Wolkenbruch, Frischkäse, Sauerrahm, Zwiebeln, Schnittlauch und Radieschen				
	Antipasti				
Grillgemüse, Oliven, Balsamico und Zwiebeln					
Bergkäse		13.50	15.50	15.50	
Trockenfleisch					

Die Apéro Bowls werden mit geröstetem Hausbrot oder Rohkost serviert.

Zusätzliche Rohkost oder Hausbrot zur Apéro Bowl —————> 3.— ▶ 4.— ▶ 4.—

Fragen Sie nach dem Abendspecial.

Plättli	Käseauswahl		16.50	18.50	18.50
serviert mit Nüssen, Fruchtsenf und geröstetem Hausbrot					

HEISSE GETRÄNKE

Student Intern Extern

Kaffee	normal	2.30	2.30	3.—
	koffeinfrei			
Espresso	einfach			
	doppelt	4.10	4.10	5.50
Schale		2.30	2.30	3.—
Cappuccino		2.70	2.70	3.70
Espresso Macchiato				
Latte Macchiato		3.—	3.—	4.—
Tee	diverse Sorten	2.30	2.30	3.—
Milch	pur			
	Schoggi			
	Ovo			

KALTE GETRÄNKE

Valser Wasser	mit	50 cl	2.20	2.20	3.—
	ohne				
Coca Cola	normal	50 cl	2.50	2.50	3.—
	light				
	zero				
Rivella	Rot				
	Blau				
BIO-Apfelschorle					
BIO-Birnenschorle					
mit Aroniabeeren					
Phil´s BIO-Früchte-Eistee		50 cl	3.20	3.20	3.70
Fruchtsäfte		25 cl	4.20	4.20	4.70
Schweppes	Tonic	50 cl	2.50	2.50	3.—
	Bitter Lemon				

BIER

Turbinenbräu	Stange	30 cl	4.50
	Panaché		

APERITIF

Toni Spritz	20 cl	10.—
Limoncello, Prosecco, Soda		

Aperol Spritz		
---------------	--	--

Hugo		
------	--	--

Il Colle Prosecco DOCG Brut	10 cl	8.50
-----------------------------	-------	------

Glera
Il Colle,
Valdobbiadene, Italien

Campari	pur	4 cl	6.—
---------	-----	------	-----

Orange		10.—
--------	--	------

Soda		
------	--	--

Cynar	pur	4 cl	6.—
-------	-----	------	-----

Orange		10.—
--------	--	------

Soda		
------	--	--

Martini weiss	pur	4 cl	6.—
---------------	-----	------	-----

Soda		10.—
------	--	------

SPIRITS

Gordons Gin	37.5% vol.	4 cl	11.—
-------------	------------	------	------

Absolut Vodka	40.0% vol.	4 cl	11.—
---------------	------------	------	------

Ballantines Whisky			
--------------------	--	--	--

WEISSWEIN

Alle Weine im Offenausschank in 75 cl Flaschen-Qualität

Räuschling —————> 10 cl —————> 5.20
—————> 75 cl —————> 36.50
Burghalde-Riesbach AOC

Landolt Weine,
Stadt Zürich, Schweiz

Pinot Grigio —————> 10 cl —————> 4.70
—————> 75 cl —————> 33.—

Monte Forte Riondo,
Venezia IGT, Italien

Abadal Picapoll Pla de Bages DO —————> 10 cl —————> 5.20
—————> 75 cl —————> 36.50

Abadal,
Castilla y León, Spanien

Rueda Verdejo Señorío —————> 10 cl —————> 4.50
de Garci Grande —————> 75 cl —————> 31.50

Garci Grande Bodegas,
Ribera del Duero, Spanien

Simonsig Chardonnay —————> 10 cl —————> 5.10
—————> 75 cl —————> 35.50

Simonsig,
Stellenbosch, Südafrika

ROTWEIN

Blauburgunder —————> 10 cl —————> 5.20
Burghalde-Riesbach AOC —————> 75 cl —————> 36.50

Landolt Weine,
Stadt Zürich, Schweiz

Barbera d'Alba DOC —————> 10 cl —————> 5.20
—————> 75 cl —————> 36.50

Superiore Borgogno,
Piemonte, Italien

Primitivo del Tarantino IGT —————> 10 cl —————> 4.50
—————> 75 cl —————> 31.50

Pichierri Vini,
Apulia, Italien

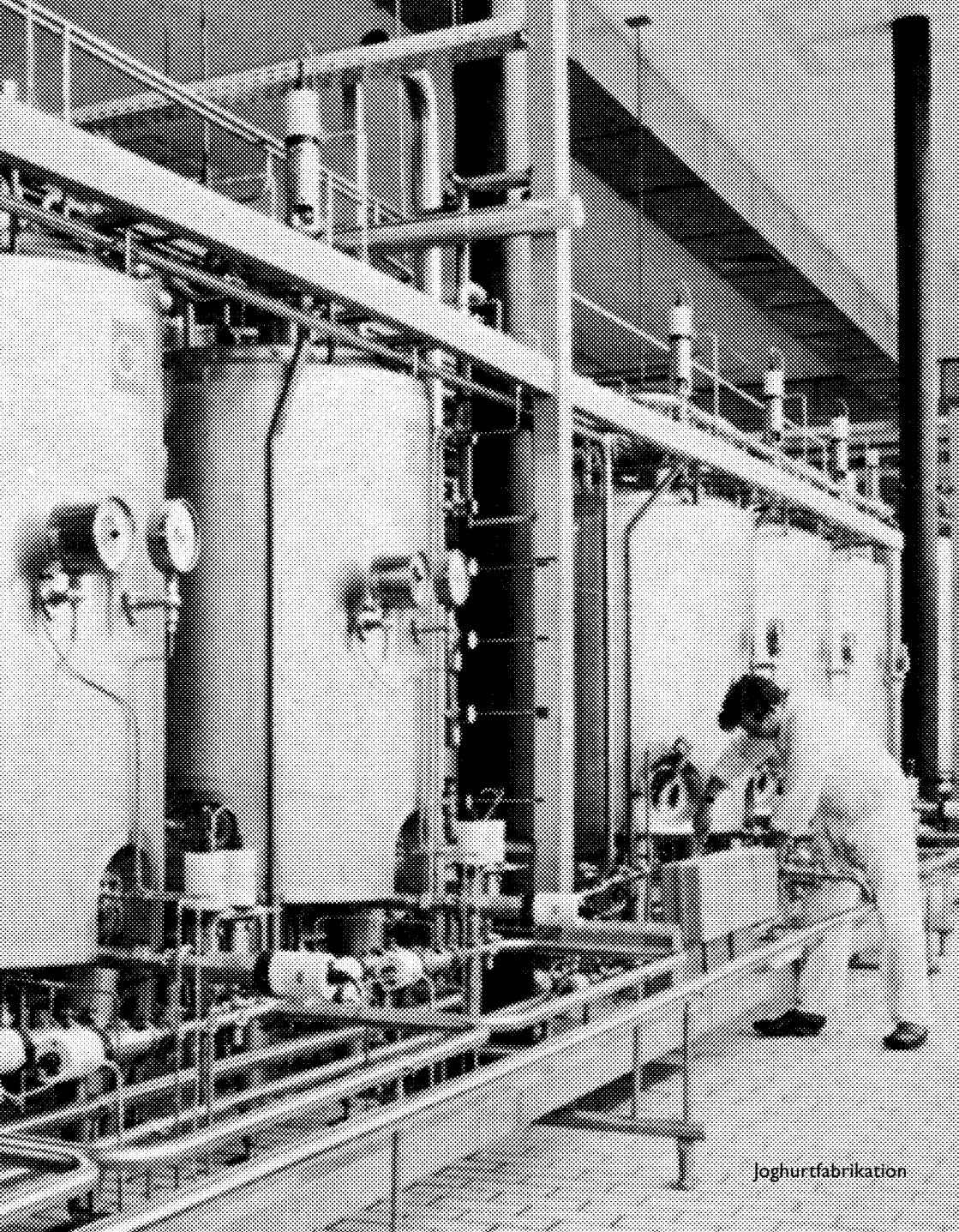
Marionette D.O. Jumilla —————> 10 cl —————> 5.—
—————> 75 cl —————> 35.—

Monastrel / Shiraz
Ego Bodegas,
Jumilla, Spanien

Simonsig the SMW —————> 10 cl —————> 5.30
—————> 75 cl —————> 37.50

Shiraz / Mourvèdre / Viognier
Simonsig,
Stellenbosch, Südafrika

Alle Preise in CHF und inkl. 8.0% MwSt.



Joghurtfabrikation

DIE ALTE TONI-MOLKEREI

BRUTTOFLÄCHE

- ▶ Annahme und Fabrikation 139'000 m²
- ▶ Kühl-, Tiefkühl- und Käselager 16'800 m²
- ▶ Trockenwerk 9'500 m²
- ▶ Energieversorgung, technische Installationen, Abwasser und Werkstätte 11'000 m²
- ▶ Büros, Labors, Personaleinrichtungen, und Betriebswohnungen 5'200 m²
- ▶ Intere Verkehrswege, Aufzüge usw. 4'800 m²

PRODUKTIONSVOLUMEN

Die Toni-Molkerei verarbeitete bei Spitzenleistung bis zu 1 Mio. kg Milch pro Tag. Auf das Jahr gerechnet bedeutete das:

- ▶ Rohmilch 40 Mio. kg/Jahr
- ▶ Pastmilch, Milchdrink, UHT-Milch und Milchmischgetränke 50 Mio. kg/Jahr
- ▶ Joghurt, Kefir und Rahmglace 9 Mio. kg/Jahr
- ▶ Milch für Schlagrahm 29 Mio. kg/Jahr
- ▶ Milch für Butterungsrahm 40 Mio. kg/Jahr
- ▶ Milch für Trockenwerk 21 Mio. kg/Jahr

BILDLEGENDEN

MILCH-HAUPTVERTEILUNG

Die bis zu 1.5 Mio. Liter Milch im Hauptlager wurden durch die Milch-Hauptverteilung in die über 17 Produktionslinien weitergeleitet:

- ▶ die Milchpasteurisierungsabteilung
- ▶ die Kannenmilchabgabe
- ▶ die Mischereianlage
- ▶ das Milchtrocknungswerk
- ▶ die Tankwagenausgabe
- ▶ das Fabrikationsvorlager für die Sterilmilchabteilung und die Joghurtfabrikationsabteilung

TROCKENWERK

Das Trockenwerk wurde für die Herstellung von Milchpulver verwendet.

ABSACKANLAGE

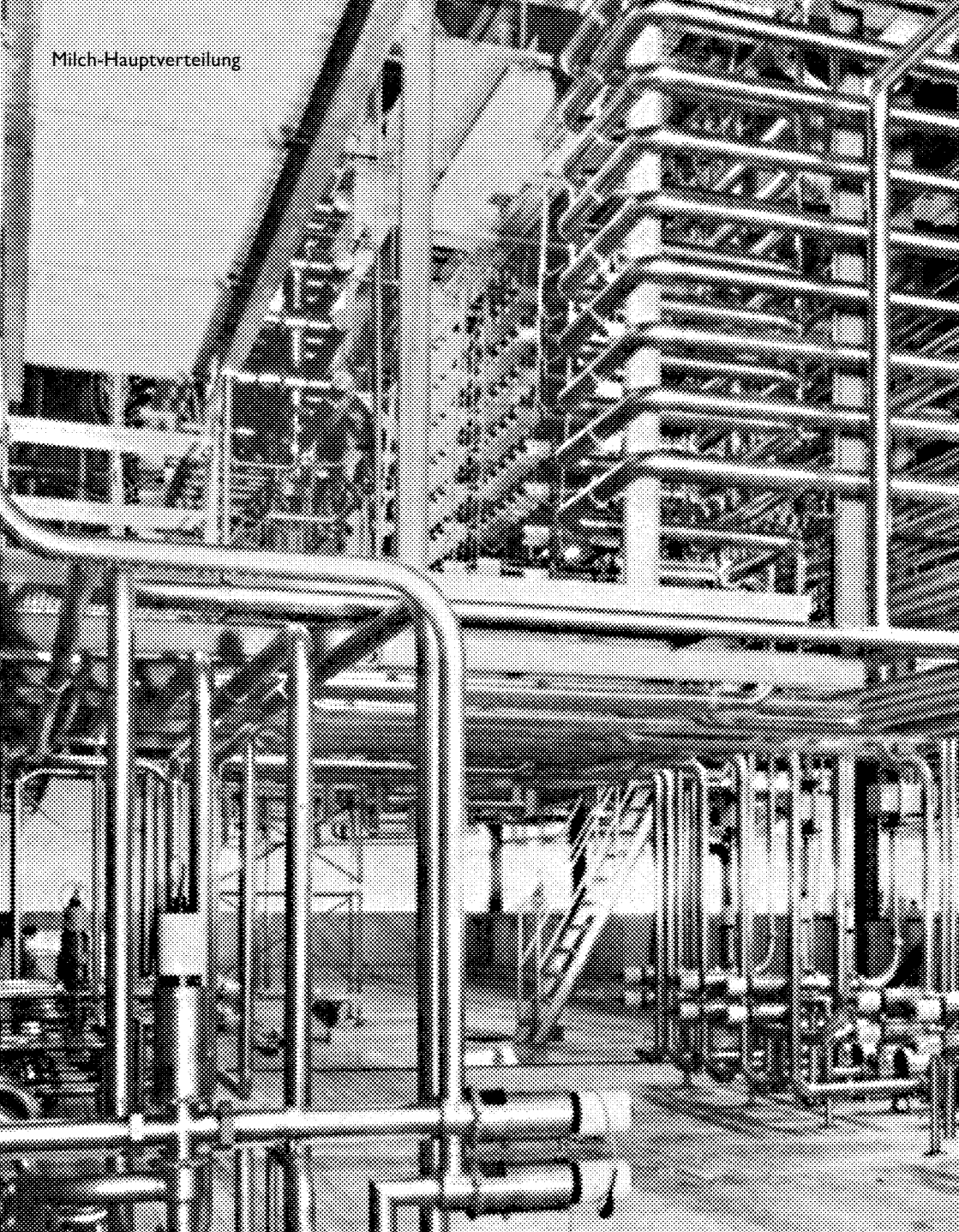
Das fertige Milchpulver wurde in Säcke abgefüllt und in der Spedition verladen.

JOGHURTFABRIKATION

Die Joghurtfabrikationsanlage bestand aus:

- ▶ 2 Plattenwärmeaustauscher zum Pasteurisieren von Joghurtmilch 3'500 l/h
- ▶ 1 Homogenisiermaschine
- ▶ 2 Heisshaltetanks à 1'500 l
- ▶ 3 Kulturentanks à 1'500 l
- ▶ 3 Impftanks à 1'000 l
- ▶ 6 Reifetanks à 5'000 l
- ▶ 1 Plattenwärmeaustauscher zum Kühlen von Joghurt 10'000 l/h
- ▶ 5 Joghurtabfülltanks à 5'000 l
- ▶ 3 Kolbendosierpumpen für Fruchtojoghurt

Milch-Hauptverteilung



www.chez-toni.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen