



speiseKAMMER

frontKUECHE

Hinter der speiseKAMMER steht die Idee einer grossen Wohnküche, die Gäste sitzen an langen Tafeln, die Köche bereiten Ihnen Ihr Gericht vor, so wie Sie es mögen und schätzen.

Das Schwergewicht bildet vor allem auch eine grosse Auswahl an Fisch und Krebsen aus den heimischen Seen, aber auch saisonales Fleisch und Geflügel von unseren Wiesen

Ob das Cordon bleu, ein Zürcher Geschnetzeltes, den frischen Egli mit Eblyrisotto oder eben einfach Ihr Lieblingsrezept – in der Küche sagen Sie Ihrem Koch was und wie Sie es gerne zubereitet haben möchten.

Und nicht zuletzt ist das Dessertbuffet bei uns immer eine krönende Belohnung.

tonWERK

Steaks & Hummer

Einer der renommiertesten Fleischlieferanten ist John Stone. Er beliefert die besten Hotels und Restaurants der Welt. Das Raffles in Singapur, The Grand Hotel Monte Carlo – und das Hotel Thessoni. Die Wahl steht Ihnen offen zwischen diesem einzigartigen Dry Aged Beef und dem Swiss Gourmet Grand Cru Beef oder Kalb aus unserem eigenen Reifeschrank.

Das Fleisch wird in einem speziellen 800 Grad-Ofen frisch zubereitet. Es bildet in Kürze eine angenehme Kruste, gart bei 65 Grad nach und wird hoch aromatisch und unvergleichlich zart. Aber auch fangfrischen Hummer servieren wir Ihnen in unserm Restaurant tonWERK. Sie sitzen hier in lässiger Atmosphäre, blicken auf Musikinstrumente oder auf unseren Weinschrank, in dem die besten Jahrgänge lagern.

Zum Mittagessen

Vitallunchbuffet – die schnelle und vielseitige Alternative

Brain Food auf unserem VITAL-Buffet unterstützt erfolgreiches Arbeiten durch ein ausgewogenes Speisenangebot um gleichbleibende gute Konzentrationsfähigkeit zu erreichen. Durch viele Jahre Erfahrung und Anwendung von Niedertemperatur- und Sousvide-Techniken, wie auch durch achtsamen Einkauf von naturnahen Produkten entwickelten wir ein VITAL-Angebot:

- Reichhaltiges, tagesfrisches Salatbuffet mit Käseplatte
- Tagessuppe
- Hauptspeisenangebot mit vielen frischen Produkten und Spezialitäten
- Dessertangebot von unserem Patissier

Salatteller mit Antipasti inklusive Käseangebot	klein / gross	16 / 24
Tagessuppe vom Buffet		12
Hauptgangteller nach Wahl		34
Buffet Royal à discrétion Salat- **oder** Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		58
Vitallunchbuffet à discrétion Ganzes Buffet		68
Dessertteller vom Buffet	klein / gross	16 / 20

- Wir verwenden kein Glutamat in unseren Speisen
- Wir verwenden Maisstärke und keine auf Gluten basierende Stärke

Zum Nachtessen

Tavolata – das Buffet auf dem Tisch à discrétion

(Vorbestellung 1 Tag)

zum Preis von kulinarischen CHF 98.00 pro Person
Aufpreis 200 gr Fleisch aus dem Reifeschrank CHF 38.00

Jeden Abend servieren wir Ihnen unsere Tavolata!
Tavolata bedeutet, dass man am Tisch zusammenkommt. Essen was man am liebsten hat und probieren was man vielleicht noch nicht kennt.
Ein Tisch voller thematischer Spezialitäten in Schälchen, Töpfen und auf Platten von unserem Küchenchef und seinem Team für Sie zusammenstellt.
Ab 4 Personen buchbar oder auf Vorbestellung auch an anderen Tagen und zum Mittagessen.

Surf &Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

(Nach Verfügbarkeit – auf Vorbestellung ab 10 Personen)

Surf & Turf-Buffet à discrétion, ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen	98
«Royal» (ohne Dessert)	89
Saisonaler Grillteller	48
Salat- und Vorspeisebuffet (kleine Teller)	20

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Vorspeisen

Tagessuppe aus frischem Gemüse der Saison oder 16
Klassische Gazpacho A,B,D,F

Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot

Burrata | Tomaten G,F,V 19
Blattsalate | Kerne | Apfel

Hummer Catalana (ca. 150g) B,G 38
(2 halbe Hummerschwänze) Ratatouille | Basilikumsorbet

Tatar vom Rind G,C,A (80g) 27
Salz | Cayennepfeffer | Ei | Toast | handgeschnitten (160g) 48

Zucchinicroquetten A,C,V 18
Hausgenacht | frisch | mit Tsatziki

Tatar vom Lachs oder Kingfish B,D,F,R,A 24
Zitronenolivenöl | Gemüsecarpaccio | Crostini

50min Ei C,G 18
Champignons | Trüffel | Emmentaler Käse

Cocktail von Crevetten und Avocado B,C,G 24
Mayonaise | Senf | Créme fraîche | Limone

Herkunft
Fisch: Binnenseen, Mittelmeer
Krustentiere: Mittelmeer, Island, Vietnam
Geflügel: Schweiz, Frankreich

Allergene:
A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
H: Erdnüsse/Nüsse
F: Soja
G: Laktose
R: Weichtiere
V: Vegetarisch

Krustentiere können Allergien hervorrufen.

Rindfleisch

Knochengereift und «dry aged» ist traditionelles Metzgerhandwerk und verändert das Fleisch sehr stark (Irland):

- **Das Fleisch verliert den typischen Blutgeschmack, wird leicht nussig**
- **Es läuft wenig Saft und Blut aus**
- **Daher sollte jedes gereifte Fleisch maximal medium-rare dh saignat bestellt werden**

Château Briand – John Stone – Dry aged pro Pers. 78
(400g), für 2 Personen (Irland)
Gemüseauswahl der Saison | Kartoffelgratin | Sauce Béarnaise

Sashi Beef (Finnland)
Sashi Beef bezeichnet eine europäische Premium-Fleischlinie, die für ihre extreme intramuskuläre Marmorierung bekannt ist und oft als „europäisches Wagyu" bezeichnet wird. Der Begriff „Sashi" stammt aus dem Japanischen und bedeutet übersetzt direkt „Marmorierung". Die Marke wurde vom dänischen Fleischimporteur John Sashi Nielsen ins Leben gerufen. Das Fleisch stammt vorwiegend von finnischen Färsen (jungen Kühen, die noch nicht gekalbt haben) der Rassen Ayrshire und Friesen. Es gewann mehrfach die renommierte World Steak Challenge als bestes Steak der Welt.

Die wichtigsten Merkmale im Überblick
Herkunft & Haltung: Die Hauptrinder stammen aus Finnland, dem nördlichsten Agrarland der Welt. Die Tiere wachsen auf kleinen, traditionellen Familienbetrieben mit viel Auslauf auf saftigen Weiden auf. In Finnland gelten extrem strenge Kontrollen bezüglich Tierwohl, und der Einsatz von Wachstumshormonen ist verboten. [1,

Die Qualitätsstufen: Das Fleisch wird präzise nach dem Fettmarmorierungsgrad (MBS-Skala ähnlich der Kobe-Skala) sortiert: Sashi Gold (MBS 1–4), Sashi Diamond (MBS 5–6), Sashi AAA (MBS 7–10) und Sashi Saiko (MBS 11–12).

Besonderheit „Choco Beef": Eine extrem gefragte Variante ist das Sashi Choco Beef. Diese Rinder erhalten in den letzten Monaten vor der Schlachtung täglich eine Beigabe von rund 300 bis 500 Gramm Schokolade zum Futter. Die enthaltenen Kohlenhydrate kurbeln die Fettmarmorierung intensiv an, wodurch das Fett eine leicht goldene Färbung und das Fleisch eine zart-süßliche Kakaonote im Abgang erhält.

Geschmack & Konsistenz: Durch das perfekt verteilte Bindegewebe und das intramuskuläre Fett schmilzt das Fleisch beim Garen förmlich auf der Zunge und entwickelt ein butterzartes, tiefes Fleischaroma.

Sashi – Filet (150g) oder **John Stone-Filet** 59
pro 50g zusätzlich + 15

Sashi – Entrecôte (200g) 54
pro 50g zusätzlich + 10

Sashi – New York-Strip-cut de Paris im Pfännchen (200g) 54
Das Huftsteak wird direkt in der Butter und auf einem Rechaud serviert, so dass die Butter langsam schmilzt. Das Fleisch kann dann direkt in der Butter gewendet werden.

Sashi – Whiskey Stroganoff (Rinderfilet, Finnland, 200g) A 69
Garstufe Empfehlung: Medium
Reis | Grillgemüse

Sashi – Filet Mignon vom Rind (Finnland, 180g) 69
Trüffel | Madeirasauce | Minigemüse | Reis

Special cuts

Flat iron steak (Schweiz, 200g) A 48
Garstufe: Medium
Das Stück gleicht in Aroma und Textur stark einem Entrecôte.

Rindfleisch aus Kanada, Australien und USA

Bison (Beretta)
Die Wildtiere leben in der nordamerikanischen Prärie und ernähren sich von Gras und unzähligen Kräutern. Das feinfasrige, sehr zarte und fettarme Fleisch hat einen würzigen Geschmack. Am Anfang des 19. Jahrhunderts bevölkerten 60 Millionen Bisons die Prärien. Weisse Siedler rotteten sie dann bis auf einen Rest von 550 Exemplaren aus. Heute leben wieder 450'000 Bisons in den Nationalparks. Um die Populationen stabil zu halten, wird eine bestimmte Anzahl Tiere pro Jahr verkauft (Wildabschuss).

- Keine Stallhaltung, Bisons sind Wildtiere
- Frischer, würziger und ursprünglicher Geschmack
- Magerer als Geflügel, hat fast keine Marmorierung
- Feinfaseriges und sehr zartes Fleisch
- Enthält zahlreiche Vitamine
- Hat überproportional viel Eisen, Zink und Selen.
- Bison hat 30 Prozent weniger Wasser als Rindfleisch
- Kürzere Garzeit aufgrund des geringeren Wasseranteils aber längere Ruhezeit

Bison Entrecôte «Beretta» (Kanada, 250g) 69
pro 50g zusätzlich +15

Bison Rib Eye «Beretta» (Kanada, 250g) 69
pro 50g zusätzlich +15
Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.

Die «Grossen» aus Spanien

Iberico Beef; Côte de Bœuf (500g) Netto ca. 400g) 98

Das in Spanien auch als «Chuleton» bekannte Côte de Boeuf ist am Knochen gereift und zubereitet ist dieses Rindskotelett ein kulinarisches Erlebnis.
Besonders am Knochen zubereitet, schmeckt das Fleisch noch intensiver und bekommt seine Charakteristik, die Fleischliebhaber suchen.



Ideal für 2:

Spanish Charra Beef Tomahawk (1000 -1300 g) 170/1000g
Mit frischen Kräutern

Die Charras stammen aus den Provinzen Salamanca, Zamora und Ávila in Spanien. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Morucha mit Charolais oder Limousin sowie Avileña mit Charolais oder Limousin. Die Tiere werden etwa 12 Monate alt. Davon leben sie etwa 5-6 Monate auf saftigen Weiden unter freiem Himmel mit der Mutter. Sie ernähren sich von Milch, Gras und Eicheln. Die restliche Zeit verbringen die Tiere in einem offenen Stall mit viel Tageslicht. Die Bovine Quality Association von Salamanca garantiert den Ursprung und die Qualität der Charras durch Auf-zeichnungen und Kontrollsysteme. Geprüft werden diese durch eine externe Zertifi-zierungsstelle. Sie schützt und klassifiziert das Fleisch nach dem Alter und dem Gewicht des Tieres.



Kalb aus der Schweiz

Cordon bleu vom Kalb (250g, Schweiz) A, C 52
Gefüllt mit Bauernschinken | Käse | frisches Marktgemüse | Pommes frites

Swiss Gourmet Kalbshohrücken (250g) C 56

Die Spezialitaeten

Tastingangebot für 2 169
Grillgemüse | Steak fries | Portojus

Sashi New York-Strip (200g)
Bisonentrecôte (200g)
Flat Iron (200g)

Surf&Turf

Duett Hummer 82
Rindsentrecôte Sashi (200g)[1)]
2 x halber Hummerschwanz (ca. 150g), Rocklobster, Freifang SA

Duett von Biokrevetten 80
Rindsfilet John Stone (150g)[1)]
Bio-Krevetten ohne Kopf (80g)

Supplement Hummerschwanz (ca. 150g) + 22/150g

Biokrevetten: Sie kommen aus der Region «Ca Mau» in Vietnam, welche komplett mit Wasser und Mangroven bedeckt ist. Dort werden die Garnelen von Kleinbauern von Hand gefischt, sofort weiterverarbeitet und schockgefrostet. Dank der nachhaltigen und vorbildlichen Art dieser natürlichen Zucht sind die Scampi von Naturland mit «Bio» zertifiert.

Meeresfruechte

6 x halber Hummerschwanz (450g), Rocklobster Freifang SA 99/450g
mit Aromen gebraten | saisonales Gemüse
Champagnersauce | Beilage nach Wahl

Bio-Fischfilets

Kingfisch – Yellowtail Steak oder Lachssteak (180g) G 58
Zitrusrisotto | Gemüse | Trüffelschaum

Fleischlos und Klassiker

Trüffelrisotto G 32
Käse| Gemüse | Pilze | Weisswein

Vegetarische Lasagne A, C, G 32
Saisonales Gemüse | Béchamel | Bergkäse

Gemüse Curry 32
Basmati-Reis | Saisonales Gemüse | Kokosnussmilch

Rindsburger 25 Minuten (300g, auch glutenfrei, Schweiz) A, C 42
Saftiger hand-hausgemachter Burger
hausgemachte BBQ-Sauce | Tomate | Zwiebelringe | Gewürzgurke
Käse | krosser Pancetta | Steak Fries | erfrischende Salate

Club Sandwich 20 Minuten (auch glutenfrei, Schweiz) A, G 32
Poulet | Tomaten | Pommes Frites | Cocktailsauce | Salatbouquet | Speck
Wir machen gerne auch eine fleischloses Club Sandwiche für Sie

Gemüsewrap A, G 26
Crème fraîche | verschiedene Gemüse | Bergkäse | Salsa
Salatbouquet | Tortilla

Beilagen nach Wahl

Beilagen Kartoffelwedges, Pommesfrites Süsskartoffel aus dem Ofen gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche Risotto Mariniertes Gemüse vom Grill	pro Beilage	7
Kartoffelgratin		8
Pasta		6
Minigemüse der Saison		8

Hausgemachte Saucen BBQ Sauce, Jus Chimichuri-Paste	inkl.
Portojus Sauce Béarnaise Pfeffersauce Pilzsauce Kräuterbutter	inkl.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Steaktemperaturen / Garstufen
Um etwaige Unklarheiten zu beseitigen, hier unser Verständnis von Garstufen bei gereiftem Fleisch:

Rare / bleu / stark blutig
Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt bei 42° C. Das Fleisch ist noch roh. Die Fleischsäfte sind rot.

Medium rare / saignant / blutig
Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt bei 45° C. Der Fleischkern ist temperiert und die Säfte sind hellrot. Bei greiftem Fleisch ist der Kern nicht mehr dunkelrot – es tritt kein Blut aus.

Medium / à point / rosa
(nicht empfohlen bei gereiftem Fleich)
Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt bei 48° C. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt «rosa» gegart. Die perfekte Garstufe auch für Gäste, die wenig Blutgeschmack haben wollen. Die Besonderheit des gereiften Fleisches führt hier zu einem hervorragenden Ergebnis. Ausgenommen beim Rindsfilet Swiss Gourmet.

Well done / bien cuit / leicht rosa
Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 64° C und 70° C. Das Fleisch ist im Kern leicht rosa und hat kein Blut mehr.

Gewichtsverlust beim Braten ca. 10-15%

Gereiftes Fleisch verhält sich nicht wie traditionelles Fleisch und der klassische Blutaustritt und Blutgeschmack ist nicht mehr vorhanden (ausser bleu). Die 3-Stufenmethode führt auch dazu, dass das Fleisch durchgehend einheitlich gefärbt ist.

Allergene

D:	Fisch	F:	Soja
A:	Gluten	G:	Milch
C:	Eier	R:	Weichteile
B:	Krebstiere	H:	Nüsse
H:	Erdnüsse		

Herkunft

Fisch:	Binnenseen, Mittelmeer
Krustentiere:	Mittelmeer, Island, Vietnam (BIO)
Geflügel:	Schweiz/Frankreich