

Es kann nur eines geben – unvergleichliche Qualität

Zubereitung:

Wir grillen keine Steaks, sondern wir haben ein 3-Schritt-konzept entwickelt, das genau auf die von uns ausgewählte Fleischqualität abgestimmt ist:

800 Grad – Hochleistungsbroiler:

Schnelles Anbraten, Caramelisieren der Oberflächen, in sehr kurzer Zeit eine sehr hohe Hitze entwickeln.

Niedertemperaturöfen:

Das Fleisch ruht 10 – 20 Minuten, die hohe Hitze schleicht in das Fleisch und bringt es schonend ohne Saftverlust zur gewünschten Garstufe.

Pfanne mit Butter, Kräuter, Meersalz, Naturpfeffer:

Aromatisieren und würzen und das Aroma des Fleisches unterstreichen.

Die von uns ausgewählten Fleischstücke sollten immer folgenden Qualitätsansprüchen entsprechen:

- Keine Hormone und Zusatzstoffe
- Freilandhaltung/Muttertierhaltung
- Reifeprozesse und Geschmacksintensivierung
- Nachvollziehbarkeit der Zucht und Tierhaltung
- Schweizer Ursprung/Geschichte

Die Tiere sind:

- Angus & Lokale Sorten (Irland/Schottland)
- Longhorn (USA)
- Lokale Sorten (Schweiz)
- Black Angus (Argentinien)

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

- **Die Zellen werden gesprengt und aufgelöst**
- **Das Fleisch verliert den typischen Blutgeschmack**
- **Es läuft wenig Saft aus und insbesondere auch kein Blut**
- **Das Fleisch ist leicht braun**
- **Daher sollte jedes gereifte Fleisch maximal medium-rare dh saignat bestellt werden**

Das Beste vom Rind, Schwein und Kalb entsteht, wenn Bauer und Metzger sich auf Ihre Handwerkskunst besinnen. Das Ergebnis ist ein einmaliger und garantierter Genuss für die Gäste. Während der traditionellen Reifung am Knochen und auf Fichtenholzregalen entwickelt sich der angenehme Geschmack mit einer feinen Hefenote. Nur eine geringe Anzahl der Tiere erfüllen die hohen Anforderungen bspw. für das Swiss- Gourmet-Grand-Cru Sortiment.

Qualität und Transparenz

Maximaler Genuss auf dem Teller beginnt auf dem Bauernhof. Swiss Gourmet Beef Grand Cru stammt nur von Betrieben, die in der Lage sind, höchste Genussqualität entstehen zu lassen.

Reifen für höchsten Genuss

Während der natürlichen Reifung am Knochen bilden sich das einmalige Aroma und der typische Ge-

schmack. Diese ist mit der traditionellen Salamireifung zu vergleichen, welche nur die besten Salamimacher beherrschen. Während der Reifung erarbeiten die fleischeigenen Enzyme und die natürliche Reifeflora das Aroma und die Zartheit. Das Gewicht reduziert sich während der Reifung um zirka zwanzig Prozent. Mit der Reduktion konzentrieren sich die geschmacksgebenden Komponenten, die Flora verändert sich, wodurch weitere Aromastoffe entstehen, für ein vollendetes Genussbouquet.

Diese Methode macht das Fleisch außerordentlich zart und gibt ihm den intensiven Geschmack und Textur. Die Lagerung des Rindfleisches auf diese Art ist ein teurer Prozess, bringt aber eine intensive Geschmackskonzentration in das Fleisch und das natürliche Fett.



Vorspeisen / bitte beachten Sie auch das saisonale Angebot

Tagessuppe A, B, D, G Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot		14
Edelfischsuppe B, D, F Fernöstliche Aromen Soja Koriander		22
Gemischte regional angebaute Blattsalate Buffala Tomatensalsa Kerne Apfel		18
Süskartoffel F, G Mango Buttermilch Kräuteröl		16
Tatar vom Black Angus 80g G, C, A Toast Butter Pommes Soufflée		27
Adlerfisch D Aubergine eingelegte Senfsaat Velouté		24
Vorspeisen der Saison vom Buffet	klein /gross	20 / 28

Allergene:

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

Krustentiere können Allergien hervorrufen.

Herkunft

Fisch: Binnenseen, Mittelmeer
Krustentiere: Mittelmeer, Island
Geflügel: Schweiz



Rindfleisch dry aged

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

- 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

John Stone Dry Aged Beef

Knochengereiftes Fleisch mit einem würzigen Geschmack

Filet (200g) pro 50g zusätzlich		62 + 10
Château Briand «Klassisch» (400g), für 2 Personen Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise	pro Pers.	78
Château Briand vom Bison (USA)		88

Herkunft

Schweiz, Südamerika, USA, Irland, GB, Australien



Rindfleisch aus Kanada und Australien

Australian Wagyu Striploin 3-5 «Mittelstück» (250g)

Dank der Getreidefütterung hat das Fleisch eine leicht süßliche Note, zudem hat es eine tolle Marmorierung. Dieses leckere Entrecôte kriegen Sie zu einem top Preis-Leistungs-Verhältnis.

90

Bison

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 Tomahawk

Ca. 1.2 Kg

198

64

Bison Filet (USA, 200g)

pro 50g zusätzlich

+8

Bison Entrecôte (USA, 250g)

pro 50g zusätzlich

67

+8

Entrecôte double (500g), für 2 Personen

130

Heritage Angus Beef (Kanada)

Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.

69

Rib eye (Kanada, 300g)

pro 50g zusätzlich

+9



Die «Grossen» aus Spanien

Spanish «Old Cow» Entrecôte «Mittelstück» (300g)

79

Ideal für 2:

Spanish Charra Beef Tomahawk (1000g)
mit frischen Kräutern

188

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 Aufzeichnungen und Kontrollsysteme. Geprüft werden diese durch eine externe Zertifizierungsstelle. Sie schützt und klassifiziert das Fleisch nach dem Alter und dem Gewicht des Tieres.

Iberico Beef; Côte de Boeuf (500g)

120

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.



Kalbfleisch aus der Schweiz

Swiss Gourmet Kalb

Nach 6-8-wöchiger Reifung in unserem Reifeschrank erhält das Fleisch seinen nussigen Geschmack.

Kotelette (300g mit Knochen, **Grand Cru**)

54 pro 50g zusätzlich + 8

Kalbshochrücken Rib eye (200g)

48 pro 50g zusätzlich + 7



Die Spezialitäten

Surf & Turf

Duet Hummer

Entrecôte vom Bison (200g)¹⁾
Hummerschwanz (300g)
Beilagensalat

89

Duet Riesenkrevetten

Entrecôte vom Bison (200g)
Riesenkrevetten (2 Stück)
Beilagensalat

79

Meeresfrüchte

Hummerschwänze (4x 1/2)

mit Aromen gebraten, saisonales Gemüse,
Champagnersauce, Beilage nach Wahl

78

5 Crevetten (Aus bayrischer Biozucht)

mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto (Eine Delikatesse)

55



Beilagen nach Wahl

Beilagen	pro Beilage 6
Kartoffel Wedges	
Ofenkartoffel gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche	
Risotto	
Mariniertes Gemüse vom Grill	
Kartoffelgratin	pro Beilage 8
Quarkpizokel	
Hausgemachte Saucen	inkl.
BBQ Sauce, Jus	
Chimichuri-Paste	
Beurre Blanc	inkl.
Sauce Béarnaise	
Pfeffersauce	
Edelpilzsauce	
Dips & Butter	inkl.
Curry-Mango- Relish	
Wasabi Dip	
Kräuterbutter (hausgemacht)	

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber



Steak des Monats – Delikatessen aus dem tonWERK

Es kann nur eines geben – unvergleichliche Qualität aus dem 800° Grad-Ofens

Januar bis März

Entensteak dry aged (280g)

38

Entenfleisch eignet sich hervorragend für das Dry Aging, da es einen hohen Fettanteil aufweist. Der Geschmack des Fettes verändert sich in der Reifephase äusserst positiv und erlangt harmonische Komponenten. Zusätzlich wird die Fleischstruktur gelockert, was zu einer zarteren Konsistenz führt. Die Tiere werden in kleinen Herden gehalten und haben genügend Zeit, sich zu entwickeln. Die Enten werden zuerst in beheizten Ställen aufgezogen und leben anschliessend in einem Aussenstall mit viel Auslauf- fläche im Grünen.

Februar bis August

Wasserbüffel Entrecôte aus der Schweiz (250g)

69

Informationen:

Das sehr dunkelrote, leicht wild-aromatische Büffelfleisch ist eine Bereicherung des Angebotes an hochwertigen tierischen Nahrungsmitteln für die gesunde Ernährung und für Feinschmecker. Der Wasserbüffel gilt wegen seiner hervorragenden Eigenschaften als eindrucksvollstes landwirtschaftliches Nutztier der Erde mit Zukunft.



September bis Dezember
Wagyu Selection der Königsklasse

Wagyu Morgan Striploin 5+, aus USA, Davis Farm (250g)

Wagyu Ribeye, 5+, aus Japan (250g)

Informationen:

Das beste und teuerste Fleisch der Welt. Klassifiziert wird in Japan in zwei Sparten. Einerseits wird bei der Schlachtung bzw. nach der Zerlegung die Portion mit dem Grundgewicht verglichen und eingeteilt (A-C). Andererseits erfolgt eine Klassierung von 1 – 5 anhand von Marmorierung, Farbe und Festigkeit. Beispiel: A3 bis A5+

