



## 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-Buffer 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 Pâtissier

<b>Salatteller mit Antipasti</b> inklusive Käseangebot	klein / gross	16 / 24
<b>Tagessuppe</b> vom Buffet		10
<b>Hauptgangteller nach Wahl</b>		25
<b>Buffet Royal à discrétion</b> Salat- <b>oder</b> Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		40
<b>Vitallunchbuffet à discrétion</b> Ganzes Buffet		49
<b>Dessertteller</b> vom Buffet	klein / gross	14 / 20
<b>Käseteller vom Wagen</b> mit regionalen Spezialitäten	klein / gross	16 / 22

## Buffet Businesslunch

Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert vom Buffet	(je ein Teller)	36
--	-----------------	----



Zum Nachtessen

## Surf & Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

<b>Tagessuppe</b> vom Buffet		10
<b>Vorspeisenbuffet</b> der Saison inklusive Salate & Antipasti	klein/gross	20 / 28
<b>Dessert- oder Käseteller</b> vom Buffet	klein/gross	16 / 20
<b>Surf &amp; Turf-Buffet</b> à discrétion, Ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen		89
<b>«Royal»</b>	ohne Dessert	75
<b>Hauptgangteller von der frontKUECHE</b>		48
<b>Hummerschwanz</b>	Aufpreis	10
<b>Fleisch aus dem Reifeschrank (150g)</b>	Aufpreis	20



Leitung: Rolf Grob

---

## Vorspeisen

<b>Kartoffel- und Zucchinisuppe</b> mit Thunfischtatar und schwarzem Sesam	18
<b>Tagessuppe</b> vom Buffet Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot	14
Aromatische <b>Fischsuppe</b> mit Edelfischen	18
<b>Blattsalate</b> mit konfierten Tomaten	16
<b>Warmer Ziegenkäse</b> mit Waldhonig und Feigensenf, Salatspitzen	18
<b>Saisonale Salate</b> mit Orangen-Basilikumvinaigrette und 3 gebratenen <b>Riesencrevetten</b>	28
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Pinien, Trockentomaten und wildem Ruccola	27
<b>Halber Hummer</b> mit Aromaten gebraten, saisonalem Gemüse und Champagnersauce	39
<b>Krustentiere-Ratatouillesalat</b> mit Kräutercrostino	29

Vorspeisen der Saison vom Buffet

klein /gross 20 / 28



Leitung: Rolf Grob

---

### 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

## Rindfleisch aus Schottland

### John Stone Dry Aged Beef

Knochengereiftes Fleisch mit einem würzigen Geschmack

<b>Rindsfilet</b> (200g)	60
pro 50g zusätzlich	+ 10
<b>Rib eye</b> (250g)	56
pro 50g zusätzlich	+ 7

## Rindfleisch aus der Schweiz

### Swiss Gourmet Grand Cru Rindfleisch

Geschmack leicht nussig und wenig pikant, braunrote Farbe, milder Fleischgeschmack. Reifung am Knochen und in unserem Reifeschrank.

<b>Filet</b> (200g)	60
pro 50g zusätzlich	+ 10
<b>Entrecôte</b> (250g)	50
pro 50g zusätzlich	+ 7
<b>Entrecôte double</b> (500g)	für 2 Personen 98
<b>Rindskotelette / Côte de boeuf</b> (300g mit Knochen)	65
pro 100g zusätzlich	+ 15

### Klassisch gelagertes Fleisch

<b>T-Bone «Swiss gourmet»</b> (450g)	68
Traditionell gelagertes Fleisch	
<b>Filet vom Piemonteser Rind</b> (200g)	60
aus dem Simmental (rosa Fleischfarbe)	
<b>Entrecôte vom Wasserbüffel</b> (250g)	50
aus dem Zürcherischen Tösstal	



Leitung: Rolf Grob

---

## Rindfleisch aus Kanada und USA

### **Iowa Beef Packers**

Eine ausgewogene Fütterung und das natürliche, stressfreie Leben auf offenen Farmen sind Garantien für den unverwechselbaren, herausragenden Geschmack und die besondere Marmorierung dieses US-Beef von Longhorn- und Hereford-Rinder.

### **Strip Loin / New York Strip Steak (250g)**

pro 50g zusätzlich

53  
+8

### **Heritage Angus Beef (Kanada)**

Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.

### **Ribeye (300g)**

pro 50g zusätzlich

65  
+9

### **Tomahawk Steak (1000g) – ideal für 3 Personen**

Wartezeit 45 Minuten

180

## Kalbfleisch aus der Schweiz

### **Swiss Gourmet Grand Cru Kalb**

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

### **Kotelette (300g mit Knochen)**

pro 50g zusätzlich

49  
+ 7

### **Kalbshohrücken Ribeye (200g)**

pro 50g zusätzlich

48  
+ 8



Leitung: Rolf Grob

## Die Spezialitäten

## Surf&amp;Turf

<b>Duet Hummer</b>	84
Entrecôte/Sirloin (200g) halber Hummer (300g) Beilagensalat kleiner Teller vom Buffet, Kräuterbutter (ohne Vorspeisen/Antipasti)	
<b>Duet Riesenkrevetten</b>	69
Entrecôte (200g) Riesenkrevetten (2 Stück) Beilagensalat kleiner Teller vom Buffet, Kräuterbutter (ohne Vorspeisen/Antipasti)	
<b>Duet Jakobsmuscheln</b>	69
Entrecôte (200g) Jakobsmuscheln (2 Stück) Beilagensalat kleiner Teller vom Buffet, Kräuterbutter (ohne Vorspeisen/Antipasti)	

## Tasting Mix

Wollen Sie die Unterschiede im Fleisch schmecken und kennenlernen?

<b>Tasting Mix</b>	200g Filet John Stone 200g Swiss Gourmet Entrecôte, 8 Wochen gereift	
Inklusive Kräuterbutter, Steakfries und Salatbuffet kleiner Teller (ohne Vorspeisen)		98

## Meeresfrüchte

<b>Ganzer Hummer</b>	78
mit Aromaten gebraten, Gemüse, schwarzer Reis und Champagnersauce	
<b>5 Riesencrevetten</b>	52
mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, eine Beilage nach Wahl	
<b>Trio von der Muschel</b>	52
(Jakobsmuschel, Venus-, & Miesmuschel) mit Kräuteröl und Apfelessig, Reis	
<b>5 Jakobsmuscheln auf Hummerrisotto,</b>	58
geschmorrter Fenchel, Champagnersauce, mit Reis	



Leitung: Rolf Grob

---

## Beilagen nach Wahl

<b>Beilagen</b>	pro Beilage	6
Steak Fries handgeschnitten		
Ofenkartoffel gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche		
Reis mit Butter und Thymian		
Risotto		
Bandnudeln mit Trockentomatenstreifen		
Gemüse vom Grill		
Gemüse in Olivenöl		
<b>Saucen</b>		inkl.
Drei-Pfeffersauce		
Pommery-Senfsauce		
Chimichuri		
<b>Champagnersauce</b>		inkl.
Edelpilzsauce		
Sauce Béarnaise		
<b>Dips &amp; Butter</b>		inkl.
Curry-Mango		
Knoblauch-Zitrone		
Joghurt-Minze		
Kräuterbutter (hausgemacht)		





Leitung: Rolf Grob

---

### 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 zwischen 45° C und 47° C. Das Fleisch ist noch roh. Die Fleischsäfte sind rot.

#### **Medium rare / saignant / blutig**

**Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 50° C und 52° 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

Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 55° C und 60° 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

(Wird beim Rindsfilet «Swiss Gourmet» nicht empfohlen)

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.

### **Herkunft**

Fisch: Schweiz

Krustentiere: Bretagne, Italien

Fleisch: Italien, Österreich

