



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.



Ausschliesslich Frischprodukte.

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

Salatteller mit Antipasti inklusive Käseangebot	klein / gross	16 / 24
Tagessuppe vom Buffet		10
Hauptgangteller nach Wahl		26
Buffet Royal à discrétion Salat- oder Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		46
Vitallunchbuffet à discrétion Ganzes Buffet		54
Dessertteller vom Buffet	klein / gross	14 / 20
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	klein / gross	16 / 22

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



Zum Nachtessen

Surf & Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

Tagessuppe vom Buffet		14
Vorspeisenbuffet der Saison inklusive Salate & Antipasti	klein/gross	20 / 28
Dessert vom Buffet	klein/gross	16 / 20
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	klein/gross	16 / 22
Surf & Turf-Buffet à discrétion, Ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen		89
«Royal»	ohne Dessert	75
Hauptgangteller von der frontKUECHE		42
Fleisch aus dem Reifeschrank (150g)	Aufpreis	20



Vorspeisen

Kartoffel- und Zucchinisuppe mit Thunfischtatar und schwarzem Sesam		18
Tagessuppe vom Buffet Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot		14
Aromatische Fischsuppe mit Edelfischen		18
Blattsalate mit konfierten Tomaten		16
Warmer Ziegenkäse mit Waldhonig und Feigensenf, Salatspitzen		18
Saisonale Salate mit Orangen-Basilikumvinaigrette und 3 gebratenen Riesencrevetten		28
Carpaccio vom Rind mit Pinien, Trockentomaten und wildem Ruccola		27
Halber Hummer mit Aromaten gebraten, saisonalem Gemüse und Champagnersauce		39
Krustentiere-Ratatouillesalat mit Kräutercrostino		29
Vorspeisen der Saison vom Buffet	klein /gross	20 / 28
Tatar vom Thunfisch Zitronenolifenöl, Gemüsecarpaccio, Crostini		
Hauptgang	200 gr	54
Vorspeise	120 gr	28

Fische und Meeresfrüchte sind frei von Antibiotikarückständen.
Krustentiere können Allergien hervorrufen.



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

Rib eye (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.

Filet (200g) 60
pro 50g zusätzlich + 10

Entrecôte (250g) 50
pro 50g zusätzlich + 7

Entrecôte double (500g) 98
für 2 Personen

Klassisch gelagertes Fleisch

T-Bone «Swiss gourmet» (450g) 68
Traditionell gelagertes Fleisch



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

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

Das Kalbfleisch müssen Sie **à point** gebraten probieren!
Mein absoluter Favorit.



Die Spezialitäten

Surf&Turf

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

Tasting Mix	250g Ribeye John Stone 250g Swiss Gourmet Entrecôte, 8 Wochen gereift	
Inklusive Kräuterbutter, Steakfries		98

Meeresfrüchte

Ganzer Hummer	78
mit Aromen gebraten, saisonales Gemüse, schwarzer Reis und Champagnersauce	
5 Riesenkrevetten (Freifang)	55
mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto	
Trio von der Muschel	52
(Jakobsmuschel, Venus-, & Miesmuschel) mit Kräuteröl und Apfelessig, Reis	
5 Jakobsmuscheln	58
geschmorter Fenchel, Champagnersauce, Reis	



Beilagen nach Wahl

Beilagen

pro Beilage 6

Steak Fries handgeschnitten
Ofenkartoffel gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche
Reis mit Butter und Thymian
Risotto
Bandnudeln mit Trockentomatenstreifen
Gemüse vom Grill

Saucen

inkl.

Drei-Pfeffersauce
Pommery-Senfsauce
Chimichuri-Paste

Champagnersauce
Edelpilzsauce
Sauce Béarnaise

inkl.

Dips & Butter

inkl.

Curry-Mango
Knoblauch-Zitrone
Joghurt-Minze
Kräuterbutter (hausgemacht)



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.

