



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

Salatteller mit Antipasti inklusive Käseangebot	klein/gross	16 / 24
Tagessuppe vom Buffet		12
Hauptgangteller nach Wahl		30
Buffet Royal à discrétion Salat- oder Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		48
Vitallunchbuffet à discrétion Ganzes Buffet		58
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 a‘ discre‘tion

(Vorbestellung 1 Tag)

zum Preis von kulinarischen CHF 98.00 pro Person

Aufpreis 200 gr Fleisch aus dem Reifeschrank CHF 38.00

Jeden Montag bis Samstagabend 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-Bufferet à discrétion, ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen «Royal» (ohne Dessert)	98
Saisonaler Grillteller	89
	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



tonWERK

Steaks & Hummer

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

bittebeachten Sie auch das saisonale Angebot

Tagessuppe A,B,D,G Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot	14
Fischmosaik B,D,F Hamachi Lachscaviar Buttermilch	20
Buffala Tomaten G,F,V Blattsalate Kerne Apfel	18
Hummer Catalana (ca. 150g) B,G (2 halbe Hummerschwänze) Ratatouille Basilikumsorbet	38
Tatar vom Beef Angus G,C,A Gereiftes Fleisch Salz Cayennepfeffer Ei Toast	(80g) 27 (160g) 48
Ceviche B,D,F,R (150g) des Tages (bitte fragen Sie den Gastgeber) Mango Rote Zwiebel Ginger Koriander	24
Tatar vom Sushilachs oder Tunfisch B,D,F,R,A Zitronenolivenöl Gemüse carpaccio Crostini	24
50min Ei C,G Champignons Trüffel Emmentaler Käse	18
Cocktail von Crevetten und Avocado B,C,G Mayonaise Senf Crème fraîche Limone	18
	28

Sushi von unserer Karte des Restaurant feinWERK by Himura auch vegetarisch oder vega

Herkunft

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

Allergene:

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

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**

John Stone Dry Aged Beef (Irland)

Knochengereiftes Fleisch mit einem würzigen Geschmack

Der schottische Farmer William Donald und sein Metzger John Stone haben das traditionsreiche Unternehmen aus Schottland gegründet. Es beliefert das englische Königshaus und die besten Restaurants weltweit – vom Kensington Palace über das Raffles bis zum Thessoni classic!

Filet (200g)

pro 50g zusätzlich

Château Briand «John Stone» (500g), für 2 Personen

Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise

64
+10
78

pro Pers.

Special cuts

Flatironsteak (Schweiz, 200g) A

Garstufe: Medium

Das Stück gleicht in Aroma und Textur stark einem Entrecôte.

48

Whiskey Stroganoff (Rinderfilet, Schweiz) 250g) A

Garstufe Empfehlung: Medium

Reis | Grillgemüse

62

Filet Mignon vom Rind (Schweiz, 180g)

Trüffel | Madeirasauce | Minigemüse |

Reis

69

Unsere Spezialitäten mit Rindfleisch, welches nicht einer Knochenreifung unterzogen wurde

Chateau Briand «Classic» (Schweiz, 400g) ab zwei

Personen

Chimichurri | Kräuterbutter | Grillgemüse | Kartoffelwedges

65 / Person

Entrecôte de Paris im Pfännchen (pro Person 200g)

42

Das Entrecôte 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.

Ihr Gastgeber informiert Sie gerne, welches Fleisch wir im Moment anbieten



Rindfleisch aus Kanada, Australien und USA

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 Entrecôte(USA,Kanada,250g)
pro 50g zusätzlich

68
+10

Ribeye Greater Omaha

Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen lassen. Auf den unendlichen Steppen und Weiden im und um den US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch dazu kommt von den kraftstrotzenden Angus- und Hereford-Rindern aus dem mittleren Westen – ausgesucht von den Profis der **Greater Omaha Packers Company**.

Rib Eye (USA, 300g)

pro 50g zusätzlich
Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.

69
+9



Die «Grossen» aus Spanien

Spanish «Old Cow» Entrecôte«Mittelstück» (300g) 79

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 (1000g) 188

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 Eichen. 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.



Kalb aus der Schweiz

Ribeye Kalbsteak (250g) pro 50g
zusätzlich

45
+8

Cordon bleu vom Kalb (250g Kalbscarre) A, C

52

Gefüllt mit Bauernschinken | Käse | frisches Marktgemüse | Pommes frites



Die Spezialitaeten

Tastingangebot für 2 Grillgemüse und Steak fries 199

Filet John Stone (200g)
Schweizer Filet (200g)
Greater Omaha US Ribeye (300g)

Surf & Turf

Duett Hummer 80
 Rindsfilet John Stone (180g) 1 2 x halber Hummerschwanz (ca. 150g) Rocklobster Freifang SA)

Duett von Crevetten aus der Schweiz in Sushiqualität 80
 Rindsfilet John Stone (180g) 1 Krevetten ohne Kopf (80g)

Supplement Hummerschwanz (ca. 150g) + 20/Stk

Meeresfruechte

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

Supplement Hummerschwanz (ca. 150g) + 20/Stk

Krevetten aus der Schweiz ohne Kopf (250g) 78
 mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto



Bio-Fischfilets

Tuna Steak (180g)

Lachs (180g)

Weissweinsrisotto, Gemüse, Trüffelschaum

69

Tunfisch: Unsere Tunfische sind aus einem «Friends of the Sea» (FOS) zertifizierten Betrieb in den Philippinen. Die Fische werden da von einheimischen Fischern von Hand gefangen, sprich mit einer Fischerrute anstatt einem Netz oder einer Langleine.

Lachs: Unsere Lachse stammen aus einem «Friends of the Sea» (FOS) zertifizierten Betrieb am Loch Kanaird im Nordwesten Schottlands. Da wachsen die Fische langsamer und in grösseren Becken auf, verglichen mit kommerziellen Zuchten. Die Fütterung ist hier reine Handarbeit. Es sind dem Züchter zudem sehr strenge umweltbezogene, technische und biologische Pflichten auferlegt, um eine nachhaltige Zucht zu garantieren

Fleischlos und Klassiker

Trüffelrisotto G

Käse | Gemüse | Pilze | Weisswein

32

Vegetarische Lasagne

Saisonales Gemüse | Béchamel | Bergkäse

32

Gemüse Curry

Basmati-Reis | Saisonales Gemüse | Kokosnussmilch

32

Rindsburger 25 Minuten (300g, auch glutenfrei, Schweiz) A, C

Saftiger hand-hausgemachter Burger

38

hausgemachte BBQ-Sauce | Tomate | Zwiebelringe | Gewürzgurke

Käse | krosser Pancetta | Steak Fries | erfrischende Salate

Club Sandwich 20 Minuten (auch glutenfrei, Schweiz) A, G

Poulet | Tomaten | Pommes Frites | Cocktailsauce | Salatbouquet

Wir machen gerne auch eine fleischlose Club Sandwich für Sie

30

Gemüsewrap A

Crème fraîche | verschiedene Gemüse | Bergkäse | Salsa

Salatbouquet in einer Tortilla

24

Beachten Sie auch das fleischlose Angebot aus unserer Izakaya-Karte wie Ramen, Sushi oder fried rice



Beilagen nach Wahl

Beilagen Kartoffelwedges, Pommesfrites Süßkartoffel aus dem Ofen gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche Risotto Mariniertes Gemüse vom Grill	pro Beilage	6
Kartoffelgratin		7
Pasta		5
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 Kern- temperatur liegt bei 45° C. Der Fleischkern ist temperiert und die Säfte sind hellrot. Bei gereiftem Fleisch ist der Kern nicht mehr dunkelrot – es tritt kein Blut aus.

Medium / à point / rosa (nicht empfohlen bei gereiftem Fleisch)

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

