



## 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		12
<b>Hauptgangteller nach Wahl</b>		30
<b>Buffet Royal à discrétion</b> Salat- <b>oder</b> Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		46
<b>Vitallunchbuffet à discrétion</b> Ganzes Buffet		54
<b>Dessertteller</b> vom Buffet	klein / gross	16 / 20
<b>Käseteller</b> 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

## Tavolata – das Buffet auf dem Tisch à discrétion

(Vorbestellung 5 hrs)

zum Preis von kulinarischen CHF 89.00 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 2 Personen (maximal 10) buchbar oder auf Vorbestellung auch an anderen Tagen und zum Mittagessen.

## Surf & Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

(Nach Verfügbarkeit – auf Vorbestellung ab 10 Personen)

<b>Surf &amp; Turf-Bufferet</b> à discrétion, ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen	98
« <b>Royal</b> » (ohne Dessert)	89
<b>Saisonaler Grillteller</b>	48

Für **fleischlose** Gerichte fragen Sie nach unserer **feinWERK-Karte**

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber



## Vorspeisen

bitte beachten Sie auch das saisonale Angebot

<b>Tagessuppe</b> A, B, D, G	14
Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot	
<b>Edelfischsuppe</b> B, D, F	22
Fernöstliche Aromen   Soja   Koriander	
<b>Buffala   Tomaten</b> G, F, V	18
Blattsalate   Kerne   Apfel	
<b>Hummer Catalana</b> (ca. 150g) B, G	38
(2 halbe Hummerschwänze) Ratatouille   Basilikumsorbet	
<b>Tatar vom Beef Angus</b> G, C, A	(80g) 27
Gereiftes Fleisch   Salz   Cayennepfeffer   Ei   Toast	
	(160g) 48
<b>Lachs micuit</b> BD, G	24
Lostallolachs aus dem Misox   Gurke   Buttermilch   Dillöl   Lachskaviar	
<b>Tatar vom Thunfisch</b> D, G	22
Zitronenolivenöl, Gemüsecarpaccio, Crostini	

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 saignant** 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!

<b>Filet</b> (200g) pro 50g zusätzlich		64 + 10
<b>Château Briand «Johnstone»</b> (500g), für 2 Personen Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise	pro Pers.	78

## Special cut vom Schweizer Rind

<b>Flat iron steak</b> (200g) Garstufe Empfehlung: Medium Rare/etwas mehr als saignant /52° Das Stück gleicht in Aroma und Textur stark einem Entrecôte.		48
<b>Beef Hanging Tender (Onglet)</b> (250g) Garstufe Empfehlung: Medium Rare/etwas mehr als saignant /52° Der Hanging Tender schmeckt sehr kräftig, ist saftig und hat Biss.		32



## 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, 250g)**  
pro 50g zusätzlich

68  
+8

### 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

69  
+9

Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.



## 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 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.



## Kalbfleisch aus der Schweiz

### Swiss Gourmet Kalb

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

**Kotelette** (ca. 350g mit Knochen)  
pro 50g zusätzlich

78

+8



## Die Spezialitäten

<b>Tastingangebot für 2</b> Grillgemüse und Steak fries	199
<b>Filet John Stone</b> (200g) <b>Schweizer Filet</b> (200g) <b>Greater Omaha US Ribeye</b> (300g)	

## Surf &amp; Turf

<b>Duet Hummer</b> Rindsfilet (150g) <sup>1)</sup> 2 x halber Hummerschwanz (ca. 150g) (Nordamerika/Kanada) saisonales Grillgemüse	89
<b>Duet von Biokrevetten</b> Rindsfilet (150g) <sup>1)</sup> BIOkrevetten (5 Stück) (Bayern) saisonales Grillgemüse	89
<b>Supplement Hummerschwanz</b> (ca. 150g)	+ 20/Stk

## Meeresfrüchte

<b>Hummerschwänze (Nordatlantik/Kanada)</b> (6 x 1/2, ca. 150g) mit Aromen gebraten, saisonales Gemüse, Champagnersauce, Beilage nach Wahl	99
<b>Supplement Hummerschwanz</b> (ca. 150g)	+ 20/Stk
<b>10 BIOkrevetten</b> mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto (Eine Delikatesse)	75

## Fischfilets aus dem Wildfang

<b>Fangfrischer Fisch des Tages</b> Weissweinsrisotto, Gemüse, Trüffelschaum	Marktpreis
---	------------





## Beilagen nach Wahl

<b>Beilagen</b>	pro Beilage	6
Kartoffelwedges, Pommesfrites		
Süßkartoffel aus dem Ofen gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche		
Risotto		
Mariniertes Gemüse vom Grill		
Kartoffelgratin		7
Spätzli		7
Pasta		5
Minigemüse der Saison		7
Spinat		6
Erbsen		6
<b>Hausgemachte Saucen</b>		inkl.
BBQ Sauce, Jus		
Chimichuri-Paste		
Portojus		inkl.
Sauce Béarnaise		
Pfeffersauce		
Pilzsauce		
<b>Dips &amp; Butter</b>		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



### 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 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

Thunfisch: Philippinen	Tk. Zander: k.k	Rote Crevetten: Argentinien
Black Tiger Garnelen: Vietnam	Jakobsmuscheln: USA	Kabeljau: Norwegen
Seeteufel: Island	Hummer: Kanada	Seppia: Italien
Lachs: Norwegen	Calamari: Mittelmeer Italien	

