

tonWERK

Steaks & Hummer

Es kann nur eines geben – unvergleichliche Qualität

Zubereitung:

Wir grillen keine Steaks, sondern wir haben ein 3-Schrittkonzept 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 saignant 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

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 gebraten, saisonalem Gemüse und Champagnersauce		39
Krustentiere-Ratatouillesalat mit Kräutercrostino		29
Vorspeisen der Saison vom Buffet	klein /gross	20/28
Tatar vom Thunfisch Zitronenolivenöl, Gemüsecarpaccio, Crostini		
Hauptgang	200 gr	54
Vorspeise	120 gr	28

Krustentiere können Allergien hervorrufen.

Herkunft

Fisch: Binnenseen, Atlantik, Mittelmeer

Krustentiere: Atlantik, USA, Mittelmeer, Island

Geflügel: Schweiz, Ungarn, Frankreich



Rindfleisch dry aged aus Irland

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

Rib eye (250g) pro 50g zusätzlich		56 + 7
Filet (200g) pro 50g zusätzlich		60 + 10
Château Briand «Klassisch» (400g), für 2 Personen Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise	pro Pers.	75
vom Bison (USA)		85

Herkunft

Schweiz, Südamerika, USA, Irland, GB, Australien



Rindfleisch aus Kanada und USA

Iowa Beef Packers (USA)

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 (Entrecôte, 250g)
pro 50g zusätzlich

53
+8

Entrecôte double (500g), für 2 Personen

106

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 Filet (USA, 200g)
pro 50g zusätzlich

60
+8

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

60
+8

Heritage Angus Beef (Kanada)

Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.

Ribeye (Kanada, 300g)
pro 50g zusätzlich

65
+9



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**)
pro 50g zusätzlich

49
+ 7

Kalbshohrücken Ribeye (200g)
pro 50g zusätzlich

48
+ 8

Kobe-Rindfleisch auf Vorbstellung

Spezial Steaks ab Februar 2020

- 1) Schweizer Büffel
- 2) Spezialitäten aus Spanien



Die Spezialitäten

Surf & Turf

Duet Hummer Entrecôte/Sirloin (200g) ¹⁾ halber Hummer (300g) Beilagensalat kleiner Teller vom Buffet, Kräuterbutter (ohne Vorspeisen/Antipasti)	89
Duet Riesenkrevetten Entrecôte (200g) ¹⁾ Riesenkrevetten (2 Stück) Beilagensalat kleiner Teller vom Buffet, Kräuterbutter (ohne Vorspeisen/Antipasti)	75
Duet Jakobsmuscheln Entrecôte (200g) ¹⁾ Jakobsmuscheln (2 Stück) Beilagensalat kleiner Teller vom Buffet, Kräuterbutter (ohne Vorspeisen/Antipasti)	75

Meeresfrüchte

Ganzer Hummer mit Aromen gebraten, saisonales Gemüse, schwarzer Reis und Champagnersauce	78
5 Riesenkrevetten (Freifang) mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto	55

Herkunft

¹⁾ Südamerika, USA, Schweiz, Australien, Irland, GB



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		
Kartoffelgratin		8
Saucen		inkl.
Drei-Pfeffersauce		
Pommery-Senfsauce		
Chimichuri-Paste		
Champagnersauce		inkl.
Edelpilzsauce		
Sauce Béarnaise		
Dips & Butter		inkl.
Curry-Mango		
Knoblauch-Zitrone		
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

Entensteak dry aged aus der Schweiz (280g)

42

Informationen:

Für unsere Reifung verwendet wird die Appenzeller Ente. 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 und März

Old cow dry aged Entrecote aus Spanien (250g)

63

Informationen:

Das Fleisch ist unglaublich marmoriert und hat einen intensiven Rindfleischgeschmack. Die Old Cows gehören den iberischen Rassen Rubia Gallega, Retinta und Asturiana de los Valles an, wo sie das ganze Leben auf saftigen Weiden verbringen. Sie stammen aus der Region Galizien, Salamanca und dem Küstengebiet, sowie dem Hinterland der Region Asturien.

April und Mai

Wasserbüffelsteak aus der Schweiz (200g)

58

Informationen:

Das sehr dunkelrote, leicht wild-aromatische Büffelsteak 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.

Juli und August – der Monat der grossen Stücke

Tomahawk, Porterhouse

Preis und Grösse auf Anfrage

Informationen:

Für 2-3 Personen. Das Porterhouse Steak stammt aus dem hinteren Bereich des Rückens und besitzt den klassischen T-Form-Knochen. Auf der einen Seite des Knochens befindet sich das Filet, auf der anderen Seite das Entrecôte. Kurzgebraten ist es eine Wucht. Im Thessoni kommt es vom Brett auf Ihren Teller mit Kartoffelcuts und viel Salat vom Buffet.



September bis Dezember**Wagyu Rind – für Einsteiger****Flank Steak aus Australien (200g)**

58*

Informationen:

Das beste und teuerste Fleisch der Welt. Die Japaner, bekannt für Tugenden wie Sorgfalt und Präzision, machen auch bei der Zucht ihrer Wagyu keine Ausnahme. In der fruchtbaren Natur Japans werden die Tiere in kleinen Herden bestmöglich versorgt. Die Genetik und das spezielle Ernährungsprogramm sind Gründe, warum das Wagyufleisch eine sehr hohe „shimofuri“ (jap. Marmorierung) aufweist.

Wagyu Ribeye, A3, aus Japan (300g)

120*

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+

Dry Aged Chicken Steak (250g)

45*

Informationen:

Das Dry Aged Chicken Steak hat einen wuchtigen Geschmack. Für dieses Stück wird der Schenkel-knochen ausgelöst. Die Tiere wurden mit viel Aufwand von Hand verarbeitet.

*Wartezeit ca. 45'



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

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	

