



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		46
Vitallunchbuffet à discrétion Ganzes Buffet		54
Dessertteller vom Buffet	klein / gross	16 / 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

Tavolata – das Buffet auf dem Tisch à discrétion

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



Vorspeisen

Beachten Sie das Angebot an Sushi vom feinWERK by Himura

Tagessuppe A, B, D, G Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot	14
Edelfischsuppe B, D, F Fernöstliche Aromen Soja Koriander	22
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 (Uruguay/Australien/Schweiz) Gereiftes Fleisch Salz Cayennepfeffer Ei Toast	(80g) 27 (160g) 48
Lachs micuit B, D, G Lostallolachs aus dem Misox Gurke Buttermilch Dillöl Lachskaviar	24
Tatar vom Tunfisch D, G Zitronenolivenöl, Gemüse carpaccio, Crostini	22
Lomi-Lomi Salat D Lachs Süsskartoffel Tomaten Knoblauch	24
Cocktail von Crevetten und Avocado B, C, G Mayonaise Senf Crème fraîche Limone	28

Allergene:

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

Krustentiere können Allergien hervorrufen.

Herkunft

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



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		64 + 10
Château Briand «John Stone» (500g), für 2 Personen Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise	pro Pers.	78

Special cuts

Flat iron steak (Schweiz, 200g) A Garstufe: Medium Das Stück gleicht in Aroma und Textur stark einem Entrecôte.		48
Whiskey Stroganoff (Schweiz/Australien, 250g) A Garstufe Empfehlung: Medium Reis Grillgemüse		56
Filet Mignon vom Rind (Schweiz/Australien, 180g) Trüffel, Madeirasauce Minigemüse Reis		69



Rindfleisch aus Kanada, Spanien 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

45
+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.



Kalb und Schwein 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) 78
pro 50g zusätzlich +8

Napfschwein-Entrecôte (200g) 28

Für die Napfschweine wird ein spezielles Napfschwein-Futter entwickelt und verfüttert. Unter anderem enthält es Eicheln und Kastanien. Zur Verbesserung der Verdauung und Gesundheit der Tiere enthält das Mastfutter eine ayurvedische Kräutermischung, sowie Kräuter aus dem Napfgebiet.



Die Spezialitäten

Tastingangebot für 2 Grillgemüse und Steak fries	199
Filet John Stone (200g) CH-er/Australisches Filet (200g) Greater Omaha US Ribeye (300g)	

Surf & Turf

Duett Hummer Rindsfilet John Stone (180g) ¹⁾ 2 x halber Hummerschwanz (ca. 150g) (Nordamerika/Kanada)	80
Duett von Biokrevetten Rindsfilet John Stone (180g) ¹⁾ Krevetten ohne Kopf (80g)	80
Supplement Hummerschwanz (ca. 150g)	+ 20/Stk

Biokrevetten: Sie kommen aus der Region «Ca Mau» in Vietnam, welche komplett mit Wasser und Mangroven bedeckt ist. Dort werden die Garnelen von Kleinbauern von Hand gefischt, sofort weiterverarbeitet und schockgefrostet. Dank der nachhaltigen und vorbildlichen Art dieser natürlichen Zucht sind die Scampi von Naturland mit «Bio» zertifiziert.

Meeresfrüchte

Hummerschwänze (Nordatlantik/Kanada) (6 x 1/2, ca. 150g) mit Aromen gebraten, saisonales Gemüse, Champagnersauce, Beilage nach Wahl	99
Supplement Hummerschwanz (ca. 150g)	+ 20/Stk
Biokrevetten ohne Kopf (250g) mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto	78



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



Beilagen nach Wahl

Beilagen	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		8
Spinat		6
Erbsen		6
Hausgemachte Saucen		inkl.
BBQ Sauce, Jus		
Chimichuri-Paste		
Portojus		inkl.
Sauce Béarnaise		
Pfeffersauce		
Pilzsauce		
Dips & Butter		inkl.
Curry-Mango-Relish		
Wasabi Dip		
Kräuterbutter		

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

Fisch:	Binnenseen, Mittelmeer
Krustentiere:	Mittelmeer, Island, Vietnam (BIO)
Geflügel:	Schweiz/Frankreich

