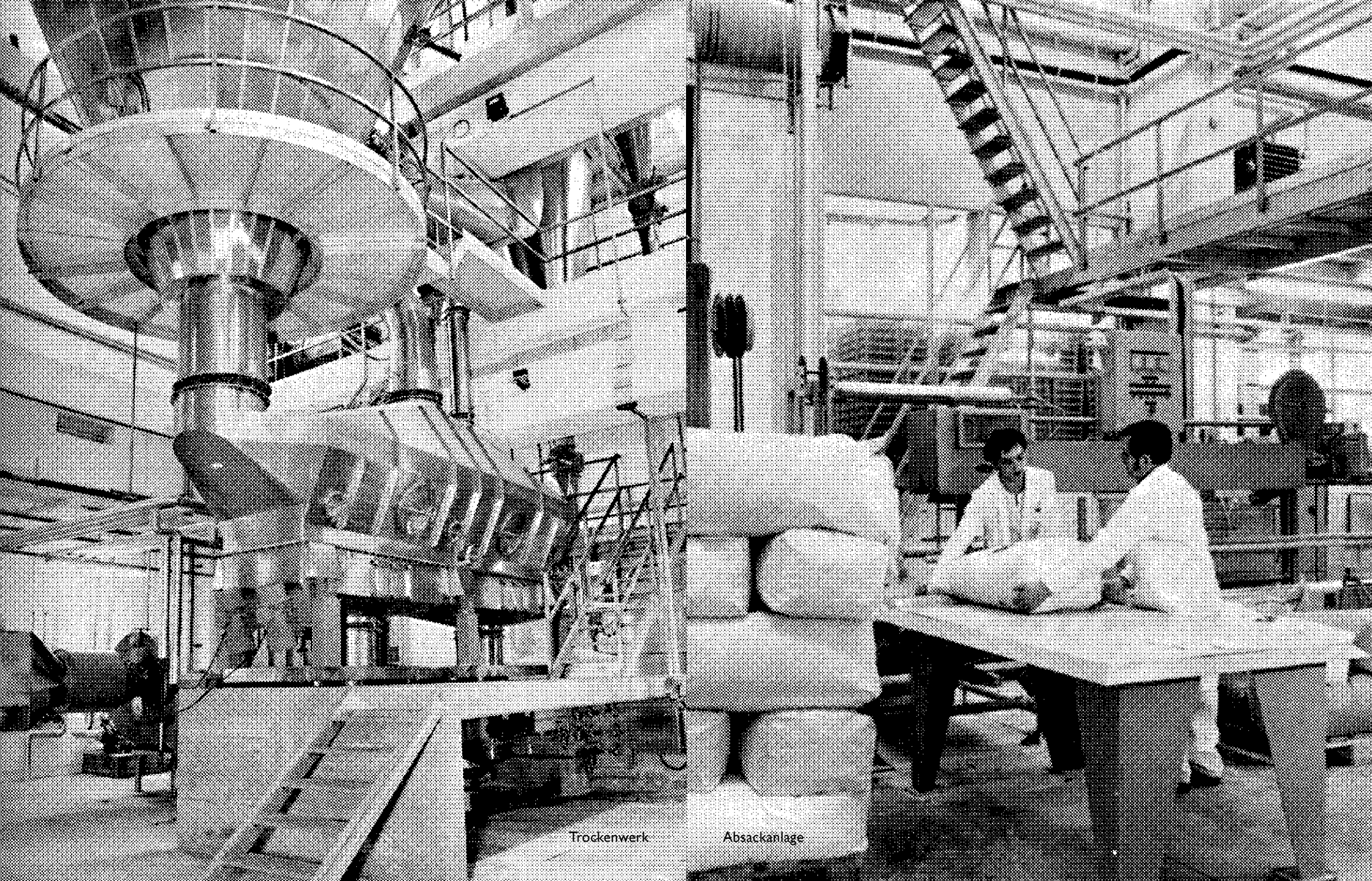


Genusskarte

Chez Toni



Trockenwerk

Absackanlage

MORGEN

		Student	Intern	Extern	
Morgen-Muffel-Muffin		2.20	2.20	2.70	
Joghurt	Toni	1.60	1.60	1.80	
Power Müesli		3.90	3.90	4.30	
Müesli	Classic	2.90	2.90	3.30	
Gipfel	Classic	1.30	1.30	1.50	
	Laugen				
	Rustico				
	Schoggi	2.40	2.40	2.90	
	Mandeln				
Sandwich	Fleisch, Fisch oder Vogel	R	6.00	6.00	6.50
		L	7.50	7.50	8.00
	Veggie/Vegan				
Smoothie	Toni	25 cl	4.20	4.20	4.70

IMMER

Cheesecake	Toni	M	2.20	2.20	2.70
		L	3.70	3.70	4.20
	Fruity	M	2.40	2.40	2.90
		L	3.90	3.90	4.40
Mini-Sweets		1.80	1.80	2.50	

Ein Blick in die Theke lohnt sich.

MITTAG

		Student	Intern	Extern	
Daily	Fleisch, Fisch oder Vogel		7.00	9.00	14.00
		Veggie/Vegan			
	Salat	5.50	7.50	9.50	
	Suppe	4.50	5.50	7.50	
	Toppings	kalt	1.50	2.00	2.50
warm		2.50	3.00	3.50	

Das Daily wechselt täglich.  
Details siehe Mittagskarte.

ABEND

Tagesapéro		auf Anfrage
Apéroplatte	Italian	7.50 ▶ 8.00 ▶ 8.50
	Getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan-Würfel	
Hot Sandwich	Auswahl	6.00 ▶ 6.00 ▶ 6.50
	Wechselndes Angebot, fragen Sie an der Theke	
Gemüsewähe	Auswahl	5.00 ▶ 5.00 ▶ 5.00
	Wechselndes Angebot, fragen Sie an der Theke	
Salat	Tomaten-	6.50 ▶ 7.00 ▶ 7.50
	Mozzarella Salat	mit Pesto

## HEISSE GETRÄNKE

Student Intern Extern

Kaffee	normal	2.30	2.30	3.00
	koffeinfrei			
Espresso	einfach			
	doppelt	4.10	4.10	5.50
Schale		2.30	2.30	3.00
Cappuccino		2.70	2.70	3.70
Espresso Macchiato				
Latte Macchiato		3.00	3.00	4.00
Tee	diverse Sorten	2.30	2.30	3.00
Milch	pur			
	Schoggi			
	Ovo			

## KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	mit	50 cl	2.20	2.20	3.00
	ohne				
Coca Cola	normal/zero	50 cl	2.50	2.50	3.00
Rivella	Rot/Blau				
BIO-Apfelschorle		50 cl	3.20	3.20	3.70
BIO-Birnenschorle					
Phil's BIO-Früchte-Eistee					
Fruchtsäfte		25 cl	4.20	4.20	4.70

## BIER

Hürlimann	hell	30 cl	4.50
	Panaché		
Feldschlösschen	dunkel	30 cl	4.50

## APERITIF

Toni Spritz		20 cl	10.00
	Limuncello, Prosecco, Soda		
Aperol Spritz			
Hugo			
Il Colle Prosecco DOCG Brut		10 cl	8.50
	Glera Il Colle, Valdobbiadene, Italien		
Campari	pur	4 cl	6.00
	Orange		10.00
	Soda		

## LONGDRINKS

Auswahl		auf Anfrage
---------	--	-------------



## WEISSWEIN

Alle Weine im Offenausschank in 75 cl Flaschen-Qualität

**Pinot Grigio** → 10 cl → 4.70  
→ 75 cl → 33.00

Impero by I.W.G  
Friaul, Italien

**Albariño** → 10 cl → 4.70  
→ 75 cl → 33.00

Castelo Do Mar, Spanien

**Simonsig Chardonnay** → 10 cl → 5.10  
→ 75 cl → 35.50

Simonsig,  
Stellenbosch, Südafrika

## ROTWEIN

**Monte del Cocci Aglianico IGT** → 10 cl → 5.60  
→ 75 cl → 38.00

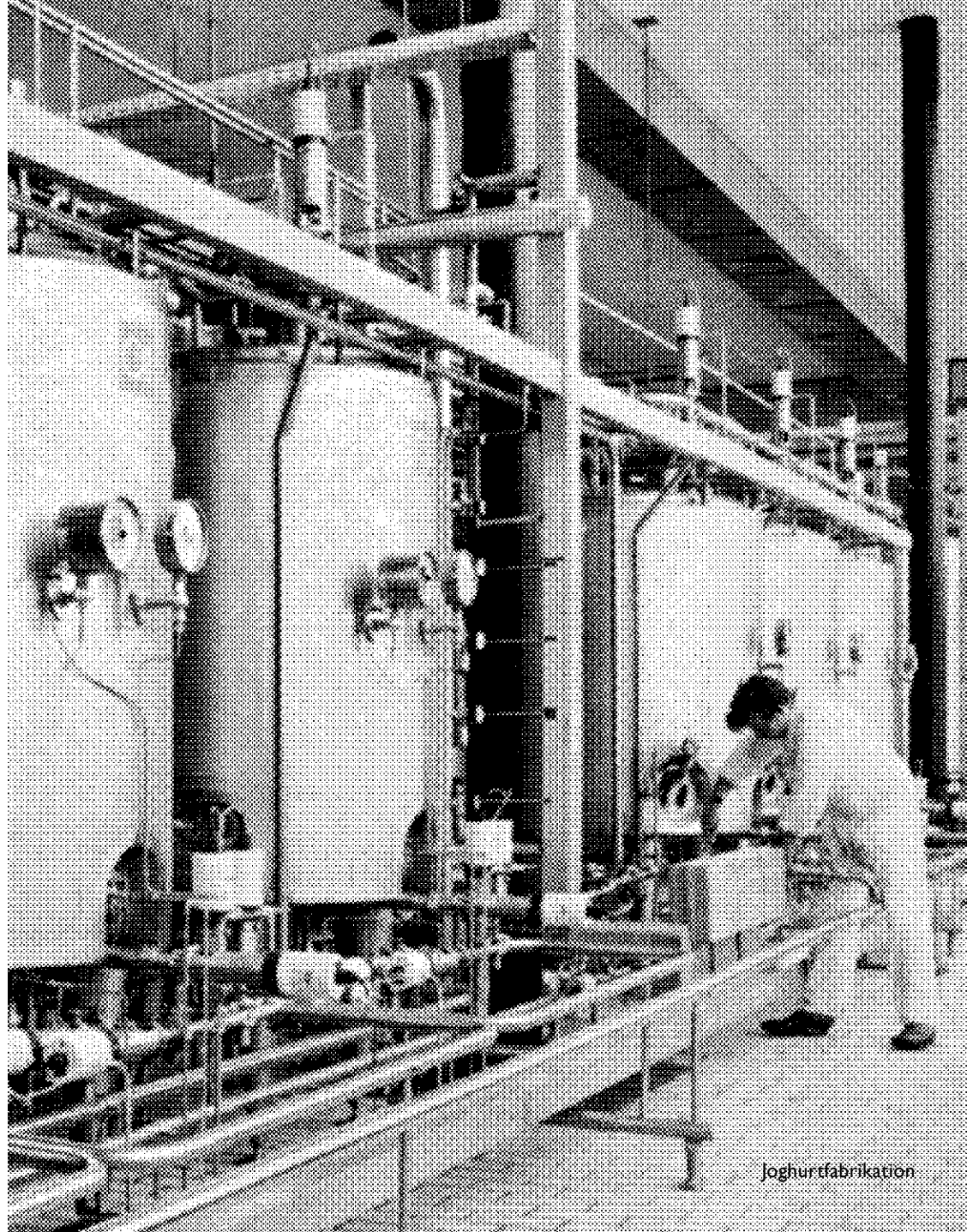
Aglianico  
Girolamo Tenute  
Apulien, Italien

**Quinta da Sequeira Tinto DOC** → 10 cl → 4.50  
→ 75 cl → 31.50

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca  
Quinta da Sequeira  
Douro, Portugal

**Angel Tinto Negre** → 10 cl → 5.30  
→ 75 cl → 37.50

V.T. Mallorca



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Joghurtfabrikation



## DIE ALTE TONI-MOLKEREI

### BRUTTOFLÄCHE

- Annahme und Fabrikation 139'000 m<sup>2</sup>
- Kühl-, Tiefkühl- und Käselager 16'800 m<sup>2</sup>
- Trockenwerk 9'500 m<sup>2</sup>
- Energieversorgung, technische Installationen, Abwasser und Werkstätte 11'000 m<sup>2</sup>
- Büros, Labors, Personaleinrichtungen, und Betriebswohnungen 5'200 m<sup>2</sup>
- Intere Verkehrswege, Aufzüge usw. 4'800 m<sup>2</sup>

### PRODUKTIONSVOLUMEN

Die Toni-Molkerei verarbeitete bei Spitzenleistung bis zu 1 Mio. kg Milch pro Tag. Auf das Jahr gerechnet bedeutete das:

- Rohmilch 40 Mio. kg/Jahr
- Pastmilch, Milchdrink, UHT-Milch und Milchmischgetränke 50 Mio. kg/Jahr
- Joghurt, Kefir und Rahmglace 9 Mio. kg/Jahr
- Milch für Schlagrahm 29 Mio. kg/Jahr
- Milch für Butterungsrahm 40 Mio. kg/Jahr
- Milch für Trockenwerk 21 Mio. kg/Jahr

## BILDLEGENDEN

### MILCH-HAUPTVERTEILUNG

Die bis zu 1.5 Mio. Liter Milch im Hauptlager wurden durch die Milch-Hauptverteilung in die über 17 Produktionslinien weitergeleitet:

- die Milchpasteurisierungsabteilung
- die Kannenmilchabgabe
- die Mischereianlage
- das Milchtrocknungswerk
- die Tankwagenausgabe
- das Fabrikationsvorlager für die Sterilmilchabteilung und die Joghurtfabrikationsabteilung

### TROCKENWERK

Das Trockenwerk wurde für die Herstellung von Milchpulver verwendet.

### ABSACKANLAGE

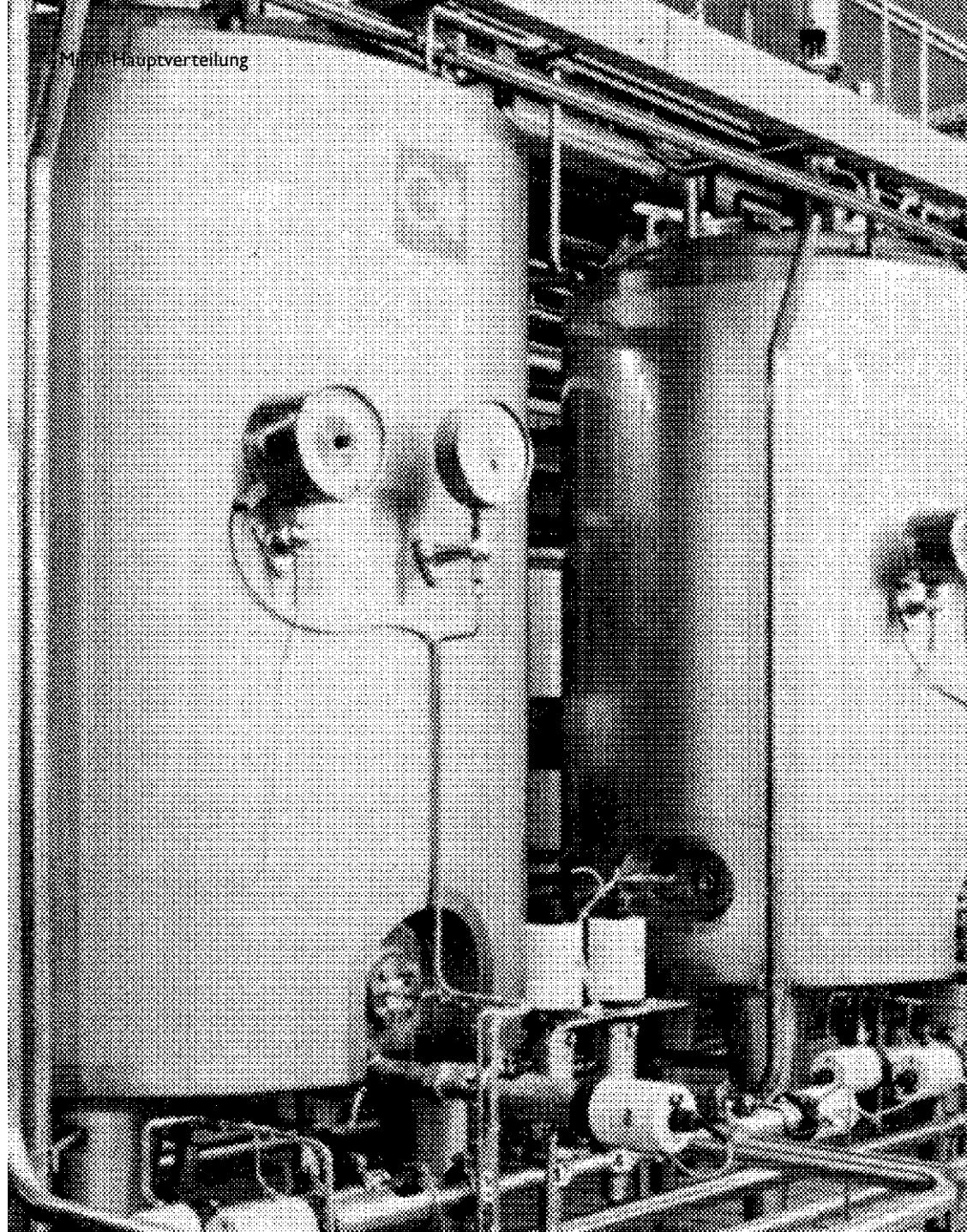
Das fertige Milchpulver wurde in Säcke abgefüllt und in der Spedition verladen.

### JOGHURTFABRIKATION

Die Joghurtfabrikationsanlage bestand aus:

- 2 Plattenwärmeaustauscher zum Pasteurisieren von Joghurtmilch 3'500 l/h
- 1 Homogenisiermaschine
- 2 Heisshaltetanks à 1'500 l
- 3 Kulturentanks à 1'500 l
- 3 Impftanks à 1'000 l
- 6 Reifetanks à 5'000 l
- 1 Plattenwärmeaustauscher zum Kühlen von Joghurt 10'000 l/h
- 5 Joghurtabfülltanks à 5'000 l
- 3 Kolbendosierpumpen für Fruchtjoghurt

### Milch-Hauptverteilung



chez-toni.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen