

**Prof. Dr. Alfred Toth**

## **Mitreale und nicht-mitreale Menu-Repräsentationen**

1. Im folgenden wird eine dreifache Klassifikation von metasemiotischen Repräsentationen von Tagesmenüs vorgenommen, basierend auf der Definition der Menüs selbst, d.h. der Objekte, durch die triadische Systemrelation  $S^* = [S, U, E]$  einerseits auf ihrer metasemiotischen Repräsentation relativ zu den Teilrelationen von  $S^*$  andererseits.

2.1. In den folgenden Fällen liegt nicht-mitreale Menu-Repräsentation vor, d.h. die Angabe der Teile der Menüs folgt dem Schema der triadischen Systemrelation  $S^*$ , wobei topologische Abschlüsse (E) bei Menüs natürlich optional sind (vgl. Toth 2015). Grundsätzlich gilt: Je einfacher das Restaurant ist, desto weniger treten sie auf, wenigstens was ihre metasemiotische Repräsentation betrifft.

<b>Fleischkäse Spiegelei mit Pommesfrites Menusalat</b>
<b>Schnipo Menusalat</b>
<b>Gemüseteller mit Grillierte Pouletbrust Kräuterbutter</b>
<b>Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen</b>
<b>Egliknusperl mit Salatgarnitur und Tartarsauce</b>

Rest. Utoburg, Uetlibergstr. 101, 8045 Zürich

2.2. Eine Vermittlungsposition zwischen den Fällen 2.1. und 2.3. nehmen Menu-Angaben ein, deren metasemiotische Repräsentation zwar dem ontischen Schema von  $S^*$  folgt, die aber zusätzliche, informationell gesehen redundante, für das Subjekt des Gastes jedoch mitunter nicht uninteressante zusätzliche Angaben enthalten, die somit eine schwache Form von Mitrealität repräsentieren.

## OFEN FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI DAZU GIBT'S POMMES-FRITES

## HACKBRATEN „ GAMBRINUS „ DAZU GIBT'S KARTOFFELSTOCK UND ERBS UND RÜEBLI

## HÖRNLI HACKFLEISCH DAZU GIBT'S FRISCHES APFELMUS

Rest. Gambrinus, Langstr. 103, 8004 Zürich

2.3. Der voll ausgebildete mitreale Typus, der sich auf sämtliche Teilrelationen von  $S^*$  bezieht, findet sich bei rezeptartigen Menuangaben wie den folgenden, deren Referenzobjekte ein Subjekt also aufgrund ihrer metasemiotischen Repräsentation beinahe nachkochen kann.

<b>Pappardelle</b> mit Zucchetti-& Auberginenwürfel verfeinert, dazu sämige Zitronen-Basilikumsauce, Parmesan-Hobel und geröstete Pinienkernen	<b>Bramata-Polentaschnitte</b> auf Honig-Schmorgemüse angerichtet und mit Parmesan gratinert, garniert mit Rucola und Veilchen
Grilliertes <b>Schweins-Kotelett</b> mit Granny-Smith Apfel-Kräuterbutter belegt, dazu dunkler Balsamico-Jus, frittierte Country-Kartoffel und Blattspinat	Panierte <b>Poulet-Brust</b> mit Brie und Prosciutto überbacken, serviert mit sämiger Avocado-Sauce Tagliatelle und zweifarbigen Karotten-Blumen

Hotel Rest. Krone Unterstraß, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Mitreale Abschlüsse bei Menus. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

20.5.2015