

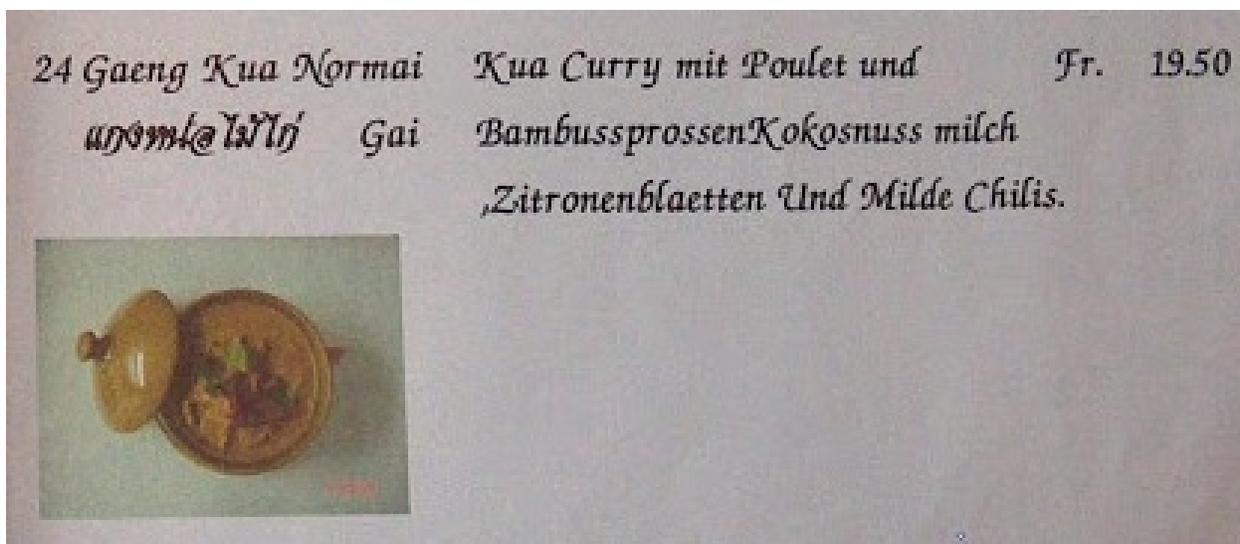
**Prof. Dr. Alfred Toth**

## **Objektgrammatik von Speisekarten**

1. Wie bereits in Toth (2014a-c) gezeigt, kann analog zu semiotischer Syntax, Semantik und Pragmatik (vgl. Toth 1997, S. 28 ff.) zwischen Objektsyntax, Objektsemantik und Objektpragmatik unterschieden werden. Objektsyntax wird als der Bereich der Lagerrelationen gerichteter Objekte bestimmt, d.h. es zählt allein deren exessive, adessive oder inessive Relation zu ihren Referenzsystemen. Objektsemantik untersucht die thematische Relevanz von gerichteten Objekten hinsichtlich ihrer drei möglichen Formen von Objektabhängigkeit zu ihren Referenzsystemen oder -umgebungen (0-, 1-, 2-seitige Objektabhängigkeit). Objektpragmatik schließlich befaßt sich mit der Subjektreferenz gerichteter Objekte, und zwar hinsichtlich der Differenzierung zwischen Sender-, Empfänger- und Beobachtersubjekt.

### 2.1. Objektsyntax

#### 2.1.1. Iconische Relation



Rest. Ilge, Langgasse 109, 9008 St. Gallen (Photo: Gil Huber)

## 2.1.2. Indexikalische Relation

<p><b>Mais-Pouladenbrust (F)</b> gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und mit Speck umwickelt, dazu ein Portwein-Jus, Butter-Nudeln und Romanesco mit Mandeln</p>	<p>Grilliertes <b>Rindshuft-Steak (CH)</b> mit einer Papaya-Mangosalsa serviert, dazu ein Korianderreis-Turm und Kefen mit Schalotten</p>	<p><b>Lamm-Huft (AU)</b> im Rosmarin-Butter gebraten, serviert auf einem Ratatouille-Gemüse, dazu ein Balsamico-Jus und Schupf-Nudeln</p>
<p>Grilliertes <b>Kalbs-Paillard (CH)</b> mit einer Meerrettich-Pestosalsa serviert, dazu Kartoffel-Gnocchi und ein sautiertes Zucchini-Duett</p>	<p><b>Vitello-Tonnato (CH)</b> mit einer rässigen Thon-Rahmsauce überzogen, garniert mit Zwiebel-Ringen und Kapern, dazu Pommes-Frites</p>	<p><b>US-Entrecôte (200gr.)</b> rosa gebraten und mit der bekannte Café de Parisbutter gratiniert, dazu Pommes-Frites</p>

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

## 2.1.3. Symbolische Relation



Rest. Johanniter, Niederdorfstr. 70, 8001 Zürich

## 2.2. Objektsemantik

### 2.2.1. Iconische Relation

Solche Speisekarten folgend der traditionellen ontischen Dreiteilung von Speisen in Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts.

<b>Vorspeisen</b>	
Gebratene Peperoni (geschält) an Sardellen- Zitronensauce dazu Kapern und Oliven	12.--
Hühnerlebermousse an Akazienhonigvinaigrette dazu Brunnenkresse, Melone und Tomaten	13.--
Ziegenfrischkäse aus dem Muotatahl (BIO) dazu Tomaten und karamalisierte rote Zwiebeln	14.--
Gemischter Blattsalat mit Melone	9.--
<b>Hauptspeisen</b>	
Pappardelle an Kräuterrahmsauce und Parmesan dazu gebratene Eierschwämme	28.--
Gebrautes Zitronen-Mistkratzerli (CH) dazu Sommergemüse und Pommes Frites	32.--
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse (Bio) aus dem Muotathal dazu Tomatensauce und Salbeibutter	30.--
Wiener Schnitzel (Kalb Bio CH) mit Kartoffelsalat und Sommergemüse	35.--
<b>Dessert</b>	
Panna Cotta mit Erdbeerensauce	9.--
Hausgemachtes Kaffeeqlace mit Rahm	9.--

Rest. Grüntal, Breitenasteinstr. 21, 8037 Zürich

### 2.2.2. Indexikalische Relation

Statt der iconischen Dreiteilung finden sich im folgenden Beispiel sowohl objekt- als auch subjektreferentielle Subkategorisierungen, d.h. n-tupel statt 3-tupel ontischer Relationen, die allerdings miteinander thematische Subrelationen eingehen (vgl. z.B. "Tagesgerichte" und die gleichzeitig erhältlichen "Wochen-Spezialgerichte").



## ❁ Aktuell ❁

<b>FEDERKOHL-RISOTTO</b>	
Gorgonzola   Pinienkerne   Knoblauch   Parmesan   Federkohlichips	
als Vorspeise .....	17.50
als Hauptgericht .....	27.50
<b>GEBRATENE LACHSFILETTRANCHE</b>	
Lauwarmer Chinskohl & Honig   Meerbohnen   Shitake-Pilzen .....	34.50
<b>GEBRATENES LAMMNERSTÜCK</b>	
aus Neuseeland	
Heselnusskruste   Süsskartoffeln   Lauch	
kleine Portion .....	28.50
als Hauptgericht .....	39.50
<b>OSSOBUCCO</b>	
vom Schweizer Kalb	
Cremolata   Bramata Polenta   Frische Kräuter .....	35.50

### KLEINIGKEITEN

<b>FEDERKOHLCHIPS</b>	
Parmesan   Olivenöl   Meersalz	
<b>ROSENKOHL</b>	
Rohschinkenchips	
<b>BLUMENKOHL</b>	
Heselnüsse   Ei   Petersilie	
<b>NEUE KARTOFFELN</b>	
Sour Cream   Buttermilch   Senfkörner   Schnittlauch   Frühlingszwiebeln	
pro Portion .....	6.00

## ❁ Klassiker ❁

<b>KLASSISCHES RINDSTÄTAR*</b>	
Gerbäuteses Hausbrot	
als Vorspeise .....	18.50
als Hauptgericht .....	28.50
Cognac oder Calvados .....	+3.50
Pommes Allumettes .....	+5.50
Trüffel-Fries mit Parmesan .....	+9.50
<b>[ KANTOREI ] BURGER*</b>	
Schweizer Rindshohlrücken (180 g)	
Cheddar   Zwiebel-Chutney   Speck   Tomato   Gurke   Zuri Frites .....	28.50
<b>FRISCHE ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI</b>	
VON PATRIZIA FONTANA*	
Tomatenwürfel   Schnittlauch   Butter	
als Vorspeise .....	19.50
als Hauptgericht .....	29.50
<b>ZARTES ZÜRCHER GESCHNETZELTES*</b>	
vom Schweizer Kalb	
Knusperrosti .....	39.50
<b>WIENERSCHNITZEL*</b>	
vom Schweizer Kalb	
Preiselbeeren   Pommes Allumettes oder Kartoffel-Gurkensalat .....	43.50
<b>STEAK FRITES (200G)</b>	
Entrecôte vom Irischen Black Angus Rind	
Café de Paris   Pommes Allumettes .....	45.50

Rest. Kantorei, Neumarkt 2, 8001 Zürich

## 2.3. Objektpragmatik

Wir zeigen die objektpragmatische Relevanz im folgenden anhand von abnehmender subjektreferentieller Adressierung, d.h. im iconischen Fall wendet sich das Ich-Subjekt des Restaurators direkt an das Du-Subjekt des Gastes, im indexikalischen Fall bekommt das Du-Subjekt vom Ich-Subjekt bestensfalls objekt-, aber keine subjektreferenten Angaben, und im symbolischen Falle ontischer Arbitrarität finden sich weder objekt- noch subjektreferente Angaben, sondern die Speisen bzw. Menus werden einfach semiotisch präsentiert.

### 2.3.1. Iconische Relation

#### **"Irasshaimase"**

oder "willkommen" im Sala of Tokyo. Übersetzt meint Sala jenen Baum unter dem Buddha 60 Tage lang meditierte und gleichzeitig ist Sala der Vorname der Gründerin unter deren Schutz Ihnen die japanische Küche kredenzt werden soll. "Sappari", fordert die Jahrtausende alte Tradition, soll die japanische Küche sein, was mit sauber, zierlich, leicht und Offenheit-ausstrahlend zu übersetzen ist.

Frisch, unverfälscht und im Einklang mit den Jahreszeiten sollen die Rohmaterialien sein, eine cuisine du marché, die mit ausgefeilter Schnitttechnik, kurzen Garzeiten bis ganz roh der Natur ihren Respekt zollt. Gerade deshalb ist die japanische Küche leicht, bekömmlich, reich an Vitaminen, Proteinen und unzerstörten Fasern und Zellen. Gewissermassen wird von der Natur geholt, was sie in der jeweiligen Saison uns anbietet, mundgerecht zubereitet und recht eigentlich als Spiegelbild der Natur wieder kunstvoll arrangiert. Was auf Ihren Tisch kommt ist nicht l'art pour l'art, keine doppelbödige Künstlichkeit sondern Natürlichkeit übersetzt durch die Kunst der japanischen Küche. Die Farben der Gemüse sind so wie der Boden sie hergab, der rohe Fisch (Sashimi, Sushi) wird in vollkommener Nacktheit präsentiert, der Reis kommt weiss, ungesalzen mit seinem unvergleichlichen Eigengeschmack in die Schale, rein wie der Sake, der Sie durch die Speisefolge begleiten mag.

"Dozo goyukkuri"

Lorenz Muster, Ernst Ruch-Fukuoka und Mitarbeiter

Einleitung zur Speisekarte des Rest. Sala of Tokyo, Limmatstr. 29, 8005 Zürich

## 2.3.2. Indexikalische Relation

### HAUPT-SPEISEKARTE

18.00 bis 21.15 Uhr

WIE HEISST ES SO SCHÖN:  
HAST DU KEINE ZEIT ZUM ESSEN,  
WIRST DU DEINE GESUNDHEIT VERGESSEN.

In unserer saisonal ausgerichteten Küche kochen wir ausschliesslich mit Frischprodukten aus der Schweiz. So können wir Ihnen versichern, immer das Beste auf Ihrem Teller anzurichten.

Ueli und Renate Bräker-Kohler und Mitarbeitende

Rest. Freihof, Dürntnerstr. 4, 8340 Hinwil

## 2.3.3. Symbolische Relation

### UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>OFEN FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI</b> DAZU GIBT'S POMMES-FRITES	<b>FR. 16.50</b>
<b>HACKBRATEN „ GAMBRINUS „</b> DAZU GIBT'S KARTOFFELSTOCK UND ERBS UND RÜEBLI	<b>FR. 21.50</b>
<b>HÖRNLI HACKFLEISCH</b> DAZU GIBT'S FRISCHES APFELMUS	<b>FR. 18.50</b>

Anfang der Speisekarte des Rest. Gambrinus, Langstr. 103, 8004 Zürich

Literatur

Toth, Alfred, Entwurf einer semiotisch-relationalen Grammatik. Tübingen  
1997

Toth, Alfred, Objektadjunktion als Syntax der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014a

Toth, Alfred, Objektabhängigkeit als Semantik der Ontik. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014b

Toth, Alfred, Objektpragmatische Patterns. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics 2014c

Toth, Alfred, Arbitrarität bei thematischen Kategorisierungen. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

15.3.2015