



Lieber Gast,  
wir lieben unseren kreativen Beruf von ganzem Herzen und das Kochen ist für  
uns Leidenschaft und Passion.

Der stetige Wandel der Küche, Produkte und Zubereitungsarten fasziniert und inspiriert uns.  
Die Menüvorschläge spiegeln unsere Art des Kochens wieder.  
Gerne passen wir die Menüvorschläge Ihren Wünschen  
und Bedürfnissen an, sehr gerne auch bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns, Ihnen durch unsere Kreativität und Qualität unserer Speisen, ein unvergessliches  
Erlebnis zu bieten.

Herzlichen Gruss

Roland & Oliver



## Schwarze Gabel Flying Signature 2023

Tatar vom Rind, Onsen Ei, Kartoffelschaum

\*\*\*

Heiss geräucherter Lachs aus der Manufaktur Dyhrberg,  
Knusperreis, Salicornia und Safran Espuma

\*\*\*

Königszander vom Napf, Massaman Curry, Edamame, Mungosprossen

\*\*\*

Acquerello, Wagyu A5, Süssholzjus

\*\*\*

Geschmortes Short Rib «BBQ-Style»  
auf Maispüree und Minimalis

\*\*\*

Warmes Espuma vom Käse  
mit Schlorziflade

\*\*\*

Schokolade-Yuzu-Mango

**Fr. 120.-**



## Schwarze Gabel Hochzeitsmenü 2023

### Flying Apero

Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri  
Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola (V)  
Tataki vom Tuna mit Avocado  
Spiedini Antipasti mit Schnittlauchöl (V)  
Tomatenmousse mit Bufala und Basilikum (V)  
Gazpacho «andaluz» (V)

Fr. 25.-

### Hochzeitsmenü

„Sommerliches 3erlei“  
Bio Salatbouquet mit Granatapfelkernen, gerösteten Kernen und Powersprossen,  
Tatar vom Rind mit gehobelter Belper Knolle, Kräuteröl und Kräutersalat und  
Melonenkaltschale mit Parmaschinken

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilettournedon an Portweinjus,  
angerichtet auf Rosmarinkartoffeln und glasiertem Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Sommerbeeren,  
Beerensorbet und Joghurtespuma

**3 Gang Menü Fr. 85.-**



## Schwarze Gabel Apero riche 2023

### Kalt

Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri

Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola

Rauchlachswürfel mit Wasabi und Sauerrahm

Rindstartar mit Koriander und Ingwer

Spiedini mediterrani mit Schnittlauchöl

Riesencrevette mit einer Mango-Koriander-Salsa

### Warm

Pulled Pork Burger mit Avocado, BBQ und Röstzwiebeln

Thai Crab Cakes mit Sweet Chili Sauce und eingelegten Gurken

Karotten-Kokossüppchen mit asiatischen Aromen

### Süss

Bunte Maccarons & Pralinen

Panna Cotta mit Passionsfrucht und Pina Colada Espuma

**Fr. 60.-**



## Apero After work 2023

Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri

Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola

Rauchlachswürfel mit Wasabi und Sauerrahm

Tomaten Panna Cotta mit Bufala und Basilikum

Spiedini mediterrani mit Schnittlauchöl

Rindstartar mit Koriander und Ingwer

Melonen mit Parmaschinken

Bunte Maccarons

Panna Cotta mit Passionsfrucht und Pina Colada Espuma

**Fr. 40.-**



## Frühling (März/April/Mai)

Hausgemachte Canneloni mit Erbsen und Ricotta,  
Parmigiano Reggiano, Jus und Nussbutter

\*\*\*

Schaumsuppe vom weissen Spargel mit Spargelspitzen (Saison)

\*\*\*

Schweinsfilet im Rohschinken, angerichtet auf regionalen Spargeln (Saison)  
und Frühkartoffeln, Rosmarin und Portweinjus

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Joghurt Törtchen mit Rhabarber und Zitronen

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**

Buntes Frühlingssalatbouquet dazu eine Knusperrolle gefüllt  
mit Ziegenfrischkäse, Honig und Spargeln

\*\*\*

Gebratener Swiss Alpine Lachs aus Lostallo,  
auf Favepüree, Miso-Beurre-Blanc und Erbsensprossen

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak auf Bärlauch-Kartoffelkühlein  
und glasiertem Frühlingsgemüse

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Erdbeertörtchen, Erdbeer-Minzsüppchen und Erdbeersorbet

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**



## Sommer (Juni/Juli/August)

Variation von Pro Spezia Rara Tomaten mit Burratini, Basilikum und Valle Maggia Brot

\*\*\*

Ceviche von der Jakobsmuschel und Königszander mit Wassermelone

\*\*\*

Tranchiertes Entrecote vom Black Angus Rind,  
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille und Chimichurri

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Panna Cotta mit Sommerbeeren, Beerensorbet und Joghurtspuma

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**

Handgeschnittenes Tatar vom Rind mit Hüttenkäse,  
knusprigem Eigelb und Pflücksalat

\*\*\*

Schaumsuppe von Mais und Hummer mit Piment d' Espelette

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Aprikosen und Pfifferlingen  
Acquerellisotto und Portulak

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Mille-feuille mit Himbeeren und Schokolade

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**



## Herbst (September/Oktober/November)

Dreierlei vom Graved Swiss Alpine Lachs aus Lostallo  
mit Apfel, Gurke, Avocado und Wasabi

\*\*\*

Acquerellisotto mit roter Beete, Röstzwiebeln und Mascarpone

\*\*\*

Sanft gegarter Kalbsrücken  
mit Kartoffelküchlein, Wirsing und Kalbsjus

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Crumble und Passionsfruchtsorbet

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**

Bio Nüsslisalatbouquet, dazu ein getrüffeltes Onsenei und Parmesanespuma

\*\*\*

Schaumsuppe vom Kürbis

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerjus  
«Birrewegge-Sandwich», sautierte Rosenkohlblätter und Steinpilz

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

„Vermicelle“

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**





## Winter (Dezember/Januar/Februar)

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian,  
dazu geschmorter Radicchio

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe

\*\*\*

48h geschmorter Angus-Rindsschulterspitz, Kartoffelmousseline,  
Apfelmeerrettich und glasiertes Wurzelgemüse

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Variation von Sellerie, Schokolade und Banane

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**

Caramelisierter Ziegenkäse angerichtet auf  
bunten Randen und Pflücksalat

\*\*\*

Höcklistein Weinschaumsüppchen

\*\*\*

Im Ofen gegarter Rücken vom Weidelamm  
mit Rosmarinkartoffeln und Winterspinat

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Yuzu-Limette-Pistazien

**3 Gang Menü Fr. 85.-**

**4 Gang Menü Fr. 95.-**

**5 Gang Menü Fr. 105.-**



## **Tavolata** **« sentirsi a casa »**

### **Variation von Antipasti**

Vitello tonnato  
Parmaschinken mit Melone oder Rucola (Saison)  
Burratini mit Tomaten und Basilikum  
Salatschüssel mit gerösteten Kernen, Kresse, Radisli und Karottenstreifen  
Parmigiana di Melanzane  
Riesencrevetten mit Olivenöl, Zitronen und Petersilie

### **Hauptgang**

Tagliata di manzo mit gerösteten Pinienkernen  
Geschmorte Kalbshaxe mit Salzzitrone  
Auf der Haut gebratener Branzino mit Kirschtomaten und Salzkapern  
Acquerellisotto  
Paccheri mit Salsiccia  
Ofengemüse a la Ratatouille

### **Dessert**

Panna Cotta  
Tiramisu  
Schokoladenmousse mit Olivenöl  
Crostata al limone  
Bunte Maccarons

**Fr. 110.-**



## **Grill Buffet**

### **Salat**

Tomatensalat mit Bufala  
Maissalat mit Curry  
Randensalat mit Apfel  
Coleslawsalat  
Karottensalat mit Orangen  
Pastasalat  
Blattsalat mit 2 Dressings

### **Saucen**

Kräuterbutter  
Chimi Churri  
Knoblauch  
Schnittlauch-Sauerrahm  
Senf und Ketchup

### **Grilladen (350g)**

Rindshohrücken  
Marinierte Pouletbrust  
Mariniertes Schweishalssteak  
Kleine Kalbs und Schweinsbratwürste  
Crevettenspiesse

*Auf Wunsch und Anmeldung bieten wir auch sehr gerne ein Veganes und Vegetarisches Grillangebot.*

### **Beilagen**

Maiskolben  
Grilliertes Gemüse  
Ofenkartoffeln

**Fr. 85.-**

### **Dessert**

Bunte Maccarons und hausgemachte Pralinen  
Panna Cotta  
Tiramisu  
Schokoladenmousse mit Olivenöl  
Crostata al limone

**Fr. 25.-**



## Easy Menüs ab 20 Personen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Karottenstreifen,  
Granatapfelkernen, Radischen und Powerkresse

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“  
mit Butternudeln und Broccoli

\*\*\*

Panna Cotta mit Sorbet (Saison)

**3 Gang Menü Fr. 45.-**

Höcklistein's Weissweinschaumsuppe

\*\*\*

Poulardenbrust mit Rohschinken und Salbei  
angerichtet auf einem Safranrisotto, Jus und mariniertes Rucola

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Sorbet (Saison)

**3 Gang Menü Fr. 45.-**



## Wissenswertes

„Mehrwertsteuer“

Alle Preise in Schweizer Franken und exklusive MwSt.

2.5% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellte Dienstleistung bei uns abholen oder wir diese Ihnen vor die Haustüre liefern.

7.7% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn wir Ihnen die bestellte Dienstleistung ins Haus liefern und Ihnen den Service zur Verfügung stellen

„Allergene“

Wir können Ihnen immer Auskunft geben.

„Deklaration“

Rind, Kalb, Schwein und Poulet immer aus der Schweiz.

Wagyu A5 aus Kagoshima, Japan

Parmaschinken aus Italien

Alpenlachs, Saibling und Königszander aus der Schweiz, Aquakultur

Rauchlachs aus Bömlo, Norwegen, Aquakultur, FOS Label

Jakobsmuscheln aus Japan, MSC Label

Yellowfine Tuna von den Philippinen, Wildfang, FOS Label

Krabbenfleisch aus Kanada, MSC Label