



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 Joghurtespuma

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