



Lieber Gast

Wir lieben unseren kreativen Beruf von ganzem Herzen und das Kochen ist für uns Leidenschaft und Passion.

Der stetige Wandel der Küche, neue Produkte und Zubereitungen faszinieren uns sehr.

Die Menüvorschläge spiegeln unsere Art des Kochens wider, sehr 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 2024

Tatar vom Rind, knuspriges Eigelb, Eigelbcreme

\*\*\*

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

\*\*\*

Königszander vom Napf, Massaman Curry und Zucchetti

\*\*\*

Acquerello mit Wagyu A5 und Kaffee

\*\*\*

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

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Schokolade-Yuzu-Mango

**Fr. 125.-**



## **Schwarze Gabel Apero riche 2024**

### **Kalt**

Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri

Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola

Graved Lachs mit Gurke und Yuzu

Tatar vom Rind mit Ziegenfrischkäse und Kräutersalat

Spiedini mediterrani mit Schnittlauchöl

Riesencrevette mit einer Mango-Koriander-Salsa

### **Warm**

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. 65.-**



## **Apero After work 2024**

Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri

Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola

Graved Lachs mit Gurke und Yuzu

Tomaten Panna Cotta mit Bufala und Basilikum

Spiedini mediterrani mit Schnittlauchöl

Tatar vom Rind mit Ziegenfrischkäse und Kräutersalat

Melonen mit Parmaschinken

Bunte Maccarons

Panna Cotta mit Passionsfrucht und Pina Colada Espuma

**Fr. 45.-**



## Schwarze Gabel Hochzeitsmenü 2024

### Flying Apero

Ciabatta gefüllt mit Pastrami und Chimichurri  
Ciabatta gefüllt mit Grillgemüse, Oliventapenade und Rucola (V)  
Graved Lachs mit Gurke und Yuzu  
Spiedini Antipasti mit Schnittlauchöl (V)  
Tomatenmousse mit Bufala und Basilikum (V)  
Gazpacho «andaluz» (V)

**Fr. 30.-**

### 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. 95.-**



## **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  
Gedämpfter Branzino mit Kirschtomaten und Salzkapern aus dem Bambuskorb  
Acquerellisotto  
Paccheri mit Salsiccia  
Ofengemüse a la Ratatouille

### **Dessert**

Panna Cotta  
Tiramisu  
Schokoladenmousse mit Olivenöl  
Crostata al limone  
Bunte Maccarons

**Fr. 115.-**



## Frühling (März/April/Mai)

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

\*\*\*

Schaumsuppe vom weissen Spargel mit Spargelspitzen (Saison)

\*\*\*

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

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak auf Bärlauch-Kartoffelkuchlein  
und glasiertem Frühlingsgemüse

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Variation von Erdbeeren und Rhabarber

**3 Gang Menü Fr. 90.-**

**4 Gang Menü Fr. 100.-**

**5 Gang Menü Fr. 110.-**

**6 Gang Menü Fr. 120.-**



## Sommer (Juni/Juli/August)

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

\*\*\*

Schaumsuppe von Mais und Hummer mit Piment d' Espelette

\*\*\*

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. 90.-**  
**4 Gang Menü Fr. 100.-**  
**5 Gang Menü Fr. 110.-**  
**6 Gang Menü Fr. 120.-**





## Herbst (September/Oktober/November)

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

\*\*\*

Schaumsuppe vom Kürbis

\*\*\*

Acquerellisotto mit roter Beete, Röstzwiebeln und Parmesan-Espuma

\*\*\*

Sanft gegarter Kalbsrücken an Kalbsjus,  
«Birrewegge-Sandwich», sautierte Rosenkohlblätter und Steinpilz

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem  
Früchtebrot

\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Crumble und Passionsfruchtsorbet

**3 Gang Menü Fr. 90.-**  
**4 Gang Menü Fr. 100.-**  
**5 Gang Menü Fr. 110.-**  
**6 Gang Menü Fr. 120.-**



## Winter (Dezember/Januar/Februar)

Caramelisierter Ziegenkäse angerichtet auf  
bunten Randen und Pflücksalat

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe

\*\*\*

Auf der Haut gebratener Zander auf  
Champagnersauerkraut und Beurre Blanc

\*\*\*

"2erlei vom Angus Rind"  
48h geschmorter Angus-Rindsschulterspitz und auf Punkt gebratenes Filet,  
Kartoffel-Apfelstampf und Wurzelgemüse

\*\*\*

Auswahl der Chäs Glogge Jona mit hausgemachtem Früchtebrot

\*\*\*

Fotzelschnitte vom Lebkuchen mit Mandarinen und Mandarinen sorbet

**3 Gang Menü Fr. 90.-**  
**4 Gang Menü Fr. 100.-**  
**5 Gang Menü Fr. 110.-**  
**6 Gang Menü Fr. 120.-**



## **OFYR Grill Buffet**

### **Salate**

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

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

Tomahawk vom Rind  
Marinierte Pouletbrust  
Mariniertes Schweishalssteak  
Kalbs und Schweinsbratwürste  
Crevettenspieße

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

### **Saucen**

Kräuterbutter  
Chimi Churri  
Schnittlauch-Sauerrahm  
Senf und Ketchup

### **Beilagen**

Maiskolben  
Grilliertes Gemüse  
Ofenkartoffeln

**Fr. 90.-**



## **Dessertbuffet "Schwarze Gabel"**

Bunte Maccarons und hausgemachte Pralinen

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Crema Catalana

Crostata al limone

Schokoladenmousse mit Olivenöl

Fruchtsalat mit erfrischendem Sorbet

**Fr. 40.-**



## Vegane Menüs

### Mediterran

Zucchini "Cannelloni" gefüllt mit einer Cashew Creme,  
Tomaten Focaccia und Mesclunsalat

\*\*\*

Gazpacho Andaluz

\*\*\*

Geschmorte Rande mit Quinoa, Cassis und Zwiebelconfit

\*\*\*

Beerenvariation

**3 Gang Menü Fr. 70.-**

**4 Gang Menü Fr. 80.-**

### Asiatisch

Sommerrolle mit Karottenlachs, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln und Koriander,  
dazu ein Erdnussdip

\*\*\*

Tom Kha mit knusprigem Tempura

\*\*\*

Thai Curry mit buntem Gemüse und Duftreis

\*\*\*

Lycheesorbet mit Mangosalat und Kokoscreme

**3 Gang Menü Fr. 70.-**

**4 Gang Menü Fr. 80.-**



## Easy Lunch ab 20 Personen

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

\*\*\*

Rindsgeschnetztes „Stroganoff“  
mit Butternudeln und Broccoli

\*\*\*

Panna Cotta mit Sorbet (Saison)

**3 Gang Menü Fr. 60.-**

Höcklistein's Weissweinschaumsuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Sorbet (Saison)

**3 Gang Menü Fr. 60.-**



## **Wissenswertes**

### **„Mehrwertsteuer“**

Alle Preise in Schweizer Franken und exklusive MwSt.

2.6% MwSt. müssen wir Ihnen verrechnen, wenn Sie die bestellte Dienstleistung bei uns abholen oder wir diese Ihnen vor die Haustüre liefern.

8.1% 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