

GRÜEZI MITENAND

Im Gasthof Falken kochen wir für Euch jeden Tag frisch, mit viel Liebe und Leidenschaft gluschtige Gerichte, die Freude bereiten!

Bei uns kommen nur die besten Zutaten, die wir so lokal wie möglich einkaufen in die Pfanne – das ist für uns eine Selbstverständlichkeit!

Mit unserem Restaurant mit Bar, dem lauschigen Wiediker Stübli, dem grossen Falken-Saal, der von wunderbaren Bäumen überdeckten Terrasse und dem Fumoir, bietet der „Falken“ vielfältige Möglichkeiten zum geniessen. En Guete!

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

Zanetti

Bünder Salsiz
Finocciona-Salami
Speck geräuchert
Bündner Landjäger
Mostbröckli
Culatello-Bernina
Bresaola

Käse

Jumi

Blaue Meise	Blauschimmelkäse, Kuhmilch
Aarewasser	Halbhartkäse, Kuhmilch
Roulette	Weichkäse, Geissenmilch
Tomme Mamelles	Weichkäse, Kuhmilch
Hörbi	Hartkäse im Kräutermantel, Kuhmilch
Sari	Weisschimmel-Weichkäse mit Bohnenkraut, Kuhmilch

Plättli mit Fleisch-Spezialitäten	26
Plättli 120g Käse mit Feigensenf und Aprikosen-Tomaten Chutney	20
Plättli 160g Käse mit Feigensenf und Aprikosen-Tomaten Chutney	24

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Vorspeisen V = Vegetarisch / VE = Vegan / G = Glutenfrei / L = Laktosefrei

Gebratene grüne und lila Spargeln mit Panko-Sesam Crunch v serviert mit pochiertem Bio-Ei und Kurkuma-Kichererbsencreme	23
Markbein vom Rind L serviert mit Kapern-Peterli-Zitronensalat und Oliven-Baguette	22
Schwarzbrot-Crostini VE / L mit veganem "Eiersalat" aus Kichererbsen mit Kala Namak & veganer Mayo dazu weisser Spargel mit Brunnenkresse und Schnittlauch	19
Spargelcrèmesuppe mit Speckschaum und Croûtons (V ohne Speckschaum)	14
"Vitello Trotato" G Kalbsbraten mit Forellenmousse dazu Kartoffelkörnchen und Bärlauchöl	25
Grüner Garten-Salat	12
Gemischter Markt-Salat mit Haus-, Französischem- oder Italienischem Dressing	14
Trockenfleisch- und Käseplättli nach Angebot	
Tagessuppe	12

Hauptgänge V = Vegetarisch / VE = Vegan / G = Glutenfrei / L = Laktosefrei

Siedfleisch vom Piemonteser-Rind mit Nussbutter-Kartoffelstock G dazu gemischter badischer Spargel mit Kräuter-Aioli	40
Falken-Bratwurst vom Muotathaler Säuli mit rosa Pfeffer und Estragon G auf Weissweinsrisotto mit Frühlingsgemüse	34
Forellenfilet "Müllerinnen Art" mit Mandelbutter dazu Peterli-Kartoffeln und gemischter badischer Spargel mit Kräuter-Aioli	42
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus * G	36
Cordon Bleu vom Muotathaler Säuli * gefüllt mit Vorderschinken und rezentem "Gibi-Gäbi Käse"	35
Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbs-Huft * G mit Champignons mit/ohne Nierli	46
G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln L serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	26

* Wählen Sie zu den Hauptgängen eine der folgenden Beilagen:

Nussbutter-Kartoffelstock G, Risotto G, Rösti G, Pommes frites G / L, Gemüse G / L

Vegi / Vegan V = Vegetarisch / VE = Vegan / G = Glutenfrei / L = Laktosefrei

Hausgemachte Papardelle v an Morchel-Champignonsauce mit grünem Spargel und Korallen-Hippe	36
Grüner Frühlings-Couscous mit Erbsen, Spinat, Oliven und Kräutern v dazu Fetastrudel im Sesammantel und Granatapfel-Joghurt	33
Duo vom Badischen Spargel mit hausgemachter Kräuter-Aioli v / VE* / G dazu Peterli-Kartoffeln *mit veganer Mayonnaise erhältlich	36

Desserts V = Vegetarisch / VE = Vegan / G = Glutenfrei / L = Laktosefrei

Mini Desserts zum selber zusammenstellen
Für den normalen Gluscht empfehlen wir 1-2 Desserts

pro Sorte 6.-

Mini Berliner gefüllt mit Nuss-Nougat v	
Rhabarber-Streuselkuchen v	
Basilikum-Sauerrahmglacé	
Falken-Schoggichueche v	
Pfefferminz-Sorbet VE / G / L	
Veganer Vanille-Pudding mit Rhabarber-Kompott VE / G / L	

" Wiediker-Früehlig" v	14
Vanilleglacé, Rhabarber-Kompott, Mini Berliner & Schlagrahm	

Plättli 90g Käse mit Feigensenf und Aprikosen-Tomaten Chutney v	14
---	----

Dessert – Flüssig

Muscat de Beaumes de Venise, L'Arche des Garances, 50cl	dl 9 / Fl. 45
Sauternes "Esquisse", Domaine de L'Alliance, 75cl	Fl. 72

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Deklaration

Käse

Chäs & Co, Bergdietikon, Aargau

Jumi Käse, Boll, Emmental

Gemüse

Marinello & Co AG, Zürich

je nach Saison aus angrenzenden Nachbarländern

Spargeln

"Spargel-Caspar", Saisonal GmbH, Zürich

Fleisch

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Metzgerei Zanetti, Poschiavo

Bäckerei

Wagner Bäckerei, Zürich Kreis 3

Produktion mit 100% Schweizer Mehl

Fisch

SWISS ALPINE FISH AG, Lostallo Graubünden

Kundelfingerhof AG, Diessenhofen Thurgau

Frischeparadies, Zürich

BIANCHI, Zufikon