# 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!

**Es ist uns eine grosse Freude Ihnen auch in diesem Jahr wieder Reh aus dem Kanton Zürich von Ramon Huwiler und Hirsch aus dem Puschlav von der Metzgerei Zanetti zu servieren.**

## Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

**Zanetti**
Steinbock-Salsiz
Finocciona-Salami
Speck luftgetrocknet
Bündner Landjäger
Bresaola

## Käse

**Jumi**

| | |
|---|---|
| Blaus Hirni | **Blauschimmelkäse, Kuhmilch** |
| Hörbi | **Hartkäse im Kräutermantel, Kuhmilch** |
| Aarewasser | **Halbhartkäse, Kuhmilch** |
| Rauchmöndli | **Halbhartkäse, geräucherte Kuhmilch** |
| Schlossberger | **Hartkäse, Kuhmilch** |
| Tomme Mamelle | **Weichkäse, Kuhmilch** |
| Trüffel la bouse | **Weissschimmel-Weichkäse mit Trüffel, Kuhmilch** |

| | |
|---|---|
| **Plättli 160g mit Fleisch-Spezialitäten** | **26** |
| **Plättli 120g Käse mit Feigensenf** | **20** |
| **Plättli 160g Käse mit Feigensenf** | **24** |
| **Plättli 180g Käse & Fleisch-Spezialitäten gemischt** | **28** |

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

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

Roastbeef vom Hirschentrecôte **(Puschlav)** G / L **28**
mit Pilzsalat, gepickeltem Kürbis, Preiselbeeren und Rosenkohlchips

Geröstete Pastinaken-Apfelcrèmesuppe mit Kerbelöl G / L / VE **15**

Blauschimmelkäse-Mousse auf Pumpernickel **17**
mit Weissweinbirne und Randensalat

Nüsslisalat mit Bio-Ei, gebratenem Speck und Croûtons **16**
an französischem Dressing

Grüner Garten-Salat V **12**
Gemischter Markt-Salat V **14**
Saucen: Senf-Honig V / G / L Französisch V / G / L Italienisch V / G / L

Tagessuppe **12**

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

Hirsch-Entrecôte **(Puschlav)** an Wildjus **52**
mit Maroni und Mirza-Apfel dazu Serviettenknödel, Rotkraut und Rosenkohl

Rehgeschnetzeltes **(ZH)** an Wild-Pilzrahmsauce **48**
mit Maroni und Mirza-Apfel dazu Quarkspätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Fasanenbrust im Schweinenetz **(F)** an Wild-Rahmsauce G **40**
mit Kartoffelgratin, Rotkraut und Rosenkohl

Rehpfeffer **(ZH)** "Jägerart" mit Quarkspätzli, Rotkraut und Rosenkohl **46**

Reh-Wurst **(ZH)** an Wildjus mit Kartoffelgratin, Rotkraut und Röstzwiebeln **36**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten an Rotweinjus * G / L **38**

Cordon Bleu vom Säuli aus dem Zürcher Oberland * **37**
gefüllt mit Vorderschinken und rezentem Gruyère

Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbs-Huft * G **46**
mit Champignons mit/ohne Nierli

G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln **28**
serviert mit Apfelmus und Reibkäse

***** Wählen Sie zu den Hauptgängen eine der folgenden Beilagen:

Quarkspätzli V, Serviettenknödel VE, Röschti V / G, Kartoffel-Gratin V / G

Wild-Gemüse V / G, Pommes frites V / G / L

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

Quark-Chässpätzli **V** **32**
mit rezentem "Schnebelkuh-Käse", Röstzwiebeln und Apfelmus

"Halb-Wild" **V** **36**
Quarkspätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Maroni und Pilzragout
mit Wildrahmsauce + 2.50.-

Serviettenknödel mit Waldpilzragout **VE** **36**
mit Kürbiskernöl, Rosenkohlchips und Maroni

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

Mini Desserts zum selber zusammenstellen

Lauwarmer Zwetschgencrumble **V** **7**

Rosmarin-Caramelchöpfli **V / G** **7**

Quittensorbet mit dunkler Schokolade **VE / G** **6**

Hagenbuttenglacé mit Birnenkompott **V / G** **6**

Falken-Schoggichueche **V** **8**

Vermicellecrème mit Meringue und Preiselbeeren **V / G** **7**

**"Herbscht-Knaller"** **14**
Vanille- und Hagenbuttenglacé mit Kirsch-Apfelmus und Schlagrahm **V / G**

Plättli 90g Käse mit Feigensenf **V** **14**

**Dessert - Flüssig**

Muscat Rivesaltes, Domaine Pagnon, 75cl dl **9** / Fl. **67**

Sauternes "Esquisse", Domaine de L'Alliance, 50cl Fl. **78**

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

# Deklaration

**Wild**

Ramon Huwiler, Wild & Co. Zürich

Metzgerei Zanetti, Poschiavo

**Käse**

Chäs & Co, Bergdietikon, Aargau

Jumi, Boll, Emmental

**Gemüse**

Marinello & Co AG, Zürich

je nach Saison aus angrenzenden Nachbarländern

**Fleisch**

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Metzgerei Zanetti, Poschiavo

Bianchi Comestibles, Zufikon

**Bäckerei**

Wagner Bäckerei, Zürich Wiedikon

**100% Schweizer Mehl**

**Fisch**

Bianchi Comestibles, Zufikon