

# 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!

In unserem Restaurant, dem lauschigen Wiediker Stübli, dem grossen Falken-Saal, der von wunderbaren Bäumen überdeckten Terrasse und dem Fumoir, bieten wir im „Falken“ vielfältige Möglichkeiten zum geniessen.  
En Guete!

## Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

### Zanetti

Steinbock-Salsiz  
Wildschwein-Salametti  
Finocciona-Salami  
Speck luftgetrocknet  
Collo  
Pancetta  
Culatello-Bernina  
Hirsch-Bresaola

## Käse

### Jumi

Moudi	<b>Blauschimmelkäse, Kuhmilch</b>
Hörbi	<b>Hartkäse im Kräutermantel, Kuhmilch</b>
Aarewasser	<b>Halbhartkäse, Kuhmilch</b>
Rauchmöndli	<b>Halbhartkäse, geräucherte Kuhmilch</b>
Uusbrächer	<b>Hartkäse, Kuhmilch</b>
Tomme Mamelles	<b>Weichkäse, Kuhmilch</b>
Sari	<b>Weisschimmel-Weichkäse mit Bohnenkraut, Kuhmilch</b>

<b>Plättli mit Fleisch-Spezialitäten</b>	<b>26</b>
<b>Plättli 120g Käse mit Feigensenf</b>	<b>20</b>
<b>Plättli 160g Käse mit Feigensenf</b>	<b>24</b>

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

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

Entenbrust-Carpaccio an Hoisinmarinade mit Ingwer und Chili dazu Kürbis-Chutney und Brioche-Zopf	26
Pilzcrèmesuppe mit Trüffelöl und Croûtons <b>VE / L</b>	16
Ziegenkäse im Blätterteig <b>G / L</b> auf süss-saurem Zwetschgenkompott mit Pastinakenchips	18
Randen-Falafel mit Räucherpaprika-Joghurt <b>VE</b> auf Dörrbohnenalat mit getrockneten Tomaten und Birnen	18
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons an hausgemachtem französischen Dressing	16
Grüner Garten-Salat	12
Gemischter Markt-Salat mit Senf-Honig-, Französischem- oder Italienischem Dressing	14
Tagessuppe	12

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

"Flat Iron" Rinds-Steak an Rotweinsauce <b>G</b> dazu Kartoffelgratin und Wintergemüse	44
Falken Bratwurst vom Muotathaler Säuli mit Rotwein und Chili <b>G</b> dazu Pastinaken-Kartoffelstock und Federkohl	34
Felchenfilet "Müllerinnen Art" gebraten mit Mandelbutter <b>G</b> auf Rahmlinsen mit Prosecco-Sauerkraut	43
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus <b>* G</b>	36
Cordon Bleu vom Bergschwein aus der Zentralschweiz <b>*</b> gefüllt mit Vorderschinken und rezentem "Schneebelkuh-Käse"	35
Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbs-Huft <b>* G</b> mit Champignons mit/ohne Nierli	46
G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	26

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

Kartoffelgratin **V/G**, Röschi **V/G**, Pastinaken-Kartoffelstock **V/G**, Prosecco-Sauerkraut **V/G**  
Wintergemüse **V/G**, Pommes frites **V/G/L**

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

Hausgemachte Pizokel mit Blattspinat, Mangold und Wirz v **34**  
überbacken mit Jumi's Reibkäse und Zwiebelringen

Orangen-Arancini auf glasierten Randen v **34**  
dazu Rahmlauch und geröstete Cashewkerne

"Kleiner Knirps" - Kürbis im Ofen gegart vE **32**  
auf Waldpilzragout mit Federkohl und süsser Rotwein-Birne

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

Mini Desserts zum selber zusammenstellen

### **pro Sorte 6.-**

Blutorangen - Cheesecake v

Lebkuchen - Panna Cotta v / G

Apfelsorbet vE / G

Eierlikör - Glace v / G

Falken Schoggichueche v

Kokosmilchreis mit Apfel-Zimt Kompott vE

**"Winter-Pneu" v **14****

Vanille-Glacé, Eierlikör-Glacé, Zimt-Apfelmus, Eierlikör und Schlagrahm

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

### **Dessert - Flüssig**

Muscat Rivesaltes, Domaine Pagnon, 75cl **dl 8 / Fl. 60**

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

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

# Deklaration

## **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