

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.

Herzlich willkommen und en Guete!

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

Zanetti

Steinbock-Salsiz
Lardo luftgetrocknet
Finocciona-Salami
Speck luftgetrocknet
Bündner Landjäger
Pancetta
Culatello-Bernina
Bresaola

Käse

Jumi

Moudi	Blauschimmelkäse, Kuhmilch
Blaus Hirni	Blauschimmelkäse, Kuhmilch
Hörbi	Hartkäse im Kräutermantel, Kuhmilch
Aarewasser	Halbhartkäse, Kuhmilch
Rauchmöndli	Halbhartkäse, geräucherte Kuhmilch
Schlossberger	Hartkäse, Kuhmilch
Tomme Mamelie	Weichkäse, Kuhmilch
Trüffel la bouse	Weisschimmel-Weichkäse mit Trüffel, Kuhmilch

Plättli mit Fleisch-Spezialitäten	26
Plättli 120g Käse mit Feigensenf	20
Plättli 160g Käse mit Feigensenf	24

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

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

Rindstatar an Zitronen-Balsamicosauce auf Sommerportulak-Salat L mit gerösteten Pistazien, Mixed Pickles und Röstbrot	26 / 36
Ceviche von der Bremgartner-Regenbogenforelle L / G auf pikantem Mango-Salat mit getrockneten Erdbeeren	24 / 34
Gurken-Kaltschale mit süss-sauer eingelegten Gurken VE / L / G	16
Grillierte Aubergine gefüllt mit Rübililax-Mousse VE / L / G auf farbigem Tomatensalat an Himbeer-Vinaigrette mit Rucola	20
Oliven-Bruschetta VE / L mit Tomaten, Aprikosen und schwarzen fermentierten Baumnüssen	22
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**

Rindsfilet-Medaillon auf Toast überbacken mit Kräuterbutter dazu Couscous-Salat und Antipasti-Gemüse	52
Knuspriger Chicken-Burger im Brioche Bun mit Salat, Tomate, süss-sauren Zwiebeln, BBQ-Sauce und Pommes frites	36
Falken Bratwurst mit Weisswein & Fenchel vom Muotathaler Säuli dazu Fregola Sarda und Sommergemüse	34
Sautiertes Saiblingsfilet an Chimichurri-Sauce G mit Safran-Risotto und glasierten Kefen	43
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus * G / L	36
Cordon Bleu vom Bergschwein aus der Zentralschweiz * gefüllt mit Vorderschinken und rezentem "Schneebelkuh-Käse"	35
Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbs-Huft * G 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:

Röschti **v/G**, Safran-Risotto **v/G**, Sommergemüse **v/G** Spaghetti hausgemacht **v**,
Fregola Sarda **v/L**, Pommes frites **VE/G/L**,

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

"Spaghetti Tropea" v Hausgemachte Spaghetti an Thymian-Tomatensugo mit karamellisierten Tropea Zwiebeln, Mozzarella, Chilifäden und Taggiasca-Olivenpüree	34
Feta-Soufflé mit Basilikum-Kapernpesto auf Fregola Sarda v dazu grillierte Zucchini und Rucola-Aioli	33
Gebratene Wassermelone an Kräutersauce VE / L auf Couscous-Salat mit Tomate und Gurke	32

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

Hausgemachte Mini Desserts zum selber zusammenstellen

pro Sorte 6.-

Erdbeer-Streuselkuchen v	
Crèmeschnittli im Glas v	
Aprikosen-Sorbet VE / G / L	
Himbeer-Estragonglacé v / G	
Falken Schoggichueche v	
Brombeercrème im Caramelkörnchen VE / L	

"Wiediker Iskafi" v / G Kaffeeglacé, Vanilleglacé, Chalte Kafi und Schlagrahm	14
---	----

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