

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
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 Mamelles	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**

Löwenzahnsalat an Gorgonzoladressing v / G mit Radieschen und Granatapfelkernen	18
Spinat-Kokossuppe mit gerösteten Pinienkernen VE / G	15
Markbein mit Kräuterparmesan und Röstbrot	20
Visch-Mousse (Catchfree) mit Cedrizitrone und pikanten Nüssen VE / G auf Kohlrabi-Carpaccio an Balsamicovinaigrette mit Ahornsirup	22
Grüner Garten-Salat v	12
Gemischter Markt-Salat v	14
Saucen: Senf-Honig v / G / L Französisch v / G Italienisch v / G / L	
Tagessuppe	12

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

Maispoularde Sûpreme (F) gebraten an Kräuterjus mit Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse	39
Falken Bärlauch-Bratwurst vom Muotathaler Säuli G dazu Weissweinisotto und Mangold mit süsssauren Birnen	34
Bremgartner Regenbogenforellen-Filet G mit pikanten Belugalinsen und Rahmlauch	44
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus * G / L	38
Cordon Bleu vom Bergschwein aus der Zentralschweiz * gefüllt mit Vorderschinken und rezentem "Schneebelkuh-Käse"	36
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:

Bärlauchspätzli **v**, Röschi **v/G**, Weissweinisotto **v/G**, Frühlingsgemüse **v/G**
Pommes frites **VE/G/L**

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

Cannelloni mit Ricotta, Bärlauch und Mangold gefüllt v 34
an Zitronenrahmsauce überbacken mit Pecorino

Frühlings-Risotto mit Mönchsbart, Cima di rapa v / G 32
schwarzen Oliven und Peperoncini

Quinoa-Bowl mit Kichererbsen, Wakame, Rüebli, Edamame VE / G 33
rotem Kabis, Pak Choi, eingelegten Zwiebeln, Falafel und Wasabicrème

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

Hausgemachte Mini Desserts zum selber zusammenstellen

pro Sorte 6.-

Birnen-Streuselkuchen v

Crème brûlée v / G

Kokos-Limettersorbet VE / G

Sauerampfer-Glacé v / G

Falken Schoggichueche v

Profiterole mit Vanillecrème Schokoladensauce und Mandelsplitter v

"Frühlingsputz" v / G 14
Sauerampfer-Glacé, Sauerrahm-Glacé, Limoncello und Schlagrahm

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

Käse

Chäs & Co, Bergdietikon, Aargau

Jumi, Boll, Emmental

Gemüse

Marinello & Co AG, Zürich

je nach Saison aus angrenzenden Nachbarländern

Fleisch

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Metzgerei Weber, Wetzikon

Metzgerei Zanetti, Poschiavo

Bäckerei

Wagner Bäckerei, Zürich Wiedikon

100% Schweizer Mehl

Fisch

Bianchi Comestibles, Zufikon