

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
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 Mamelie	Weichkäse, Kuhmilch
Trüffel la bouse	Weisschimmel-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**

Stracciatella mit farbigen Tomaten, gepufftem Amarant und Basilikum	v / G	19
Wassermelonen-Fetasalat mit Pfefferminze, Peperoni und Kokoschips	v / G	18
Ganze Artischocke an Senf-Honigvinaigrette mit Myscho-Zitrone	v / G / L	22
Pastrami mit Dattel-Currydip	L	24
dazu Pilzsalat, Sommerportulak, Rucola und geröstete Focaccia		
Graved Lachs an Honig-Senfsauce	G / L	23
mit warmen cremigen Dill-Kartoffeln		
Grüner Gartensalat	v	12
Gemischter Marktsalat	v	14
Saucen: Senf-Honig	v / G / L	
Französisch	v / G	
Italienisch	v / G / L	
Trockenfleisch- und Käseplättli nach Angebot		
Tagessuppe		12

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

Kalbsburger im Briochebun	L	38
mit Senf-Trüffelsauce, fermentierten Tomaten, Jalapeños, Chinakohl und Rüebl dazu Gurkensalat, pikante Cocobohnen und Pommes frites		
Schweinsbratwurst mit Chili und Ahorn mit Jus dazu Kartoffelsalat	G / L	32
Saiblingsfilet gebraten mit Pesto Trapanese	G	44
dazu Buchweizensalat mit Zitronen, Kräutern, Petersilie, Peperoni, Tropeazwiebeln und Kirschtomaten		
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus	* G	38
Cordon Bleu vom Säuli aus dem Zürcher Oberland	*	37
gefüllt mit Vorderschinken und rezentem Gruyère		
Original Zürcher Geschnetztes von der Kalbshuft	* G	46
mit Champignons mit/ohne Nierli		
G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln	L	27
serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse		

* Wählen Sie zu den Hauptgängen eine der folgenden Beilagen:

Buchweizensalat **VE / G**, Kartoffelsalat **VE / G**, Rösti **VE / G**, Pommes frites **VE / G**,
Gemüse **v / G**, Truciolotti **v**, Salat

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

Truciolotti an Tomatenrahmsauce v mit Sommertrüffel, Eierschwämmli und Pecorino	36
Zuchetti-Frischkäseröllchen an Ayvardressing VE / G dazu Buchweizensalat mit Zitronen, Kräutern, Petersilie, Peperoni, Tropeazwiebeln und Kirschtomaten	32
Parmigiana di Melanzane v / G Auberginen-Gratin mit Tomatensugo, Basilikum, Fior di Latte und Parmesan	34

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

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

Holunder-Erdbeersorbet VE / G	6
Pêche "Cercle Trois" Pfirsich mit Vanilleglacé und Karamell v / G	7
San Sebastian mit Tonkabohnen v / G	7
Falken-Schoggichueche v	7
Brombeer-Joghurtglacé G	6
"Snickers" mit Erdnuss, Datteln, Schokolade und Karamell G	7
"Wiediker liskafi" v / G Kaffeeglacé, Vanilleglacé, Chalte Kafi und Schlagrahm	14
Plättli 90g Käse mit Feigensenf v	14

Dessert - Flüssig

Muscat Rivesaltes, Domaine Pagnon, 75cl	dl 9 / Fl. 67
Sauternes, Domaine de L'Alliance, 50cl	Fl. 78

Bei Fragen zu Allergenen 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

Merat AG, Zürich

Bäckerei

Wagner Bäckerei, Zürich Wiedikon

100% Schweizer Mehl

Fisch

Merat AG, Zürich

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.