

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
Hirsch-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**

Federkohlsalat mit Granatapfelkernen, Cashew-Cheese & Croûtons an Sesamdressing	18
mit geräucherten Tofuwürfeln VE	24
mit Hirsch-Bresaola	
Weisswein-Kartoffelsuppe mit geriebenem Gruyère V / G	16
Gebackener Ziegenkäse mit Baumnusskruste V / G	19
dazu Lauchsalat mit Weinbeeren	
Freiland Nüsslisalat mit Bio-Ei, Speck und Croûtons L	16
an französischem Dressing	
Freiland Nüsslisalat mit gebratener Kalbsleber G / L	26
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 VE / G	12

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

Kalbskopfbäggli an Rotweinjus mit Tagliatelle und Wurzelspinat	48
Rehbratwurst aus Zürcher Jagd an Cassisjus mit Apfelstückli dazu Quarkspätzli	35
Tagesfisch mit Rahm-Sauerkraut und Venerereis G	44
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus * L	38
Cordon Bleu vom Bergschwein aus der Zentralschweiz * gefüllt mit Vorderschinken und rezentem "Schneebelkuh-Käse"	36
Original Zürcher Geschnetztes von der Kalbshuft * mit Champignons mit/ohne Nierli	46
G'hackets vom Rind mit Hörnli mit Röstzwiebeln serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	26

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

Quarkspätzli **V**, Röschi **V/G**, Venere-Reis **V/G**, Pommes frites **V/G/L**,
Tagliatelle **V/L**, Wintergemüse **V/G**,

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

"Sellerie-Plätzli" mit getrüffelttem Brie und Baumnüssen v dazu Butter-Orangenwirz, Venerereis und Rotwein-Gewürzbirne	38
Tagliatelle mit Kräuterseitlingen, getrockneten Kirschtomaten v eingelegten Artischocken, Catalogna und Chili-dip	36
Crêpes gefüllt mit Maniok-Ragout VE dazu Spinat-Erdnuss Raita und Kürbis	32

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

Hausgemachte Mini Desserts zum selber zusammenstellen

pro Sorte 6.-

Quarkkuchen im Glas v
Rosmarin-Caramelchöpfli v / G
Apfel-Tartelette mit weisser Mandelcrème VE
Mandarinen-Sorbet mit dunkler Schokolade VE / G
Falken Schoggichueche v
Schwarzes Sesam-Glacé mit kandiertem Ingwer v / G

"Winter Pneu" v / G Vanille-Glacé, Zimt-Apfelmus, Eierlikör und Schlagrahm	14
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 Zanetti, Poschiavo

Bäckerei

Wagner Bäckerei, Zürich Wiedikon

100% Schweizer Mehl

Fisch

Bianchi Comestibles, Zufikon