

# 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	<b>Blauschimmelkäse, Kuhmilch</b>
Hörbi	<b>Hartkäse im Kräutermantel, Kuhmilch</b>
Aarewasser	<b>Halbhartkäse, Kuhmilch</b>
Rauchmöndli	<b>Halbhartkäse, geräucherte Kuhmilch</b>
Schlossberger	<b>Hartkäse, Kuhmilch</b>
Tomme Mamelles	<b>Weichkäse, Kuhmilch</b>
Trüffel la bouse	<b>Weisschimmel-Weichkäse mit Trüffel, Kuhmilch</b>

<b>Plättli 160g 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>
<b>Plättli 180g Käse &amp; Fleisch-Spezialitäten gemischt</b>	<b>28</b>

**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 <b>v / G</b>	<b>19</b>
Wassermelonen-Fetasalat mit Pfefferminze, Peperoni und Kokoschips <b>v / G</b>	<b>18</b>
Ganze Artischocke an Senf-Honigvinaigrette mit Mysho-Zitrone <b>v / G / L</b>	<b>22</b>
Pastrami mit Dattel-Currydip <b>L</b> dazu Pilzsalat, Sommerportulak, Rucola und geröstete Focaccia	<b>24</b>
Graved Lachs auf gehobeltem Fenchel <b>G / L</b> dazu Erdbeeren mit Maggiapfeffer an Basilikum-Vinaigrette und frischem Lavendel	<b>23</b>
Grüner Gartensalat <b>v</b>	<b>12</b>
Gemischter Marktsalat <b>v</b>	<b>14</b>
Saucen: Senf-Honig <b>v / G / L</b> Französisch <b>v / G</b> Italienisch <b>v / G / L</b>	
Trockenfleisch- und Käseplättli nach Angebot	
Tagessuppe	<b>12</b>

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

Kalbs-Fledermaus Burger im Briochebun <b>L</b> mit Senf-Trüffelsauce, fermentierten Tomaten, Jalapeños, Chinakohl und Rüebli dazu Gurkensalat und pikante Cocobohnen	<b>38</b>
Zürcher Wildschwein-Bratwurst mit Jus dazu Kartoffelsalat <b>G / L</b>	<b>32</b>
Swisslachs gebraten mit Pesto Trapanese <b>G</b> dazu Buchweizensalat mit Zitronen, Kräutern, Petersilie, Peperoni, Tropeazwiebeln und Kirschtomaten	<b>44</b>
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus <b>* G</b>	<b>38</b>
Cordon Bleu vom Säuli aus dem Zürcher Oberland <b>*</b> gefüllt mit Vorderschinken und rezentem Gruyère	<b>37</b>
Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbshuft <b>* G</b> mit Champignons mit/ohne Nierli	<b>46</b>
G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln <b>L</b> serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	<b>27</b>

\* 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 die 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
Sauerampferglacé G	6
"Schnikers" mit Erdnuss, Datteln, Schokolade und Karamell G	7
<b>"Wiediker liskafi"</b> v / G	14
Kaffeeglacé, Vanilleglacé, Chalte Kafi und Schlagrahm	
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.**