

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!

Es freut uns sehr, Ihnen auch in diesem Jahr wieder feine Gerichte mit Badischen Spargeln von Caspar Ruetz von "Saisonal" servieren zu dürfen.

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 Mamelles	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**

Lauwarmer gemischter Spargelsalat an Kräuter-Vinaigrette VE / G mit Pecannüssen, Artischockenherzen, geröstetem Knoblauch, Apfelschnitzen und getrockneten Cherrytomaten	24
Markbein aus dem Ofen mit Chimichurri und Röstbrot L	20
"Blätterteig-Schnägg" mit Rüeblilachs und Frischkäse VE auf Frühlingssalat mit Rüeblli, Radiesli, Frühlingzwiebeln und Cedri-Zitronen	21
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Kresseschaum und Speckchip G / VE ohne Chip	14
"Vitello Trotato" G Kalbsbraten mit Forellenmousse und Bärlauchöl dazu Pommes Anna	25
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**

Kalbs-Involtini gefüllt mit Bündnerfleisch und Duxelles an Holunder-Sauce G dazu Nussbutter-Kartoffelstock und grüne Spargeln	42
Bärlauch-Bratwurst vom Muotathaler Säuli mit Jus und Lauchstroh G dazu Bramata und Frühlingsgemüse	34
Saibling-Saltimbocca mit Bresaola an Beurre blanc mit Safran dazu Tagliatelle und zweierlei Spargeln	44
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus * G / L	38
Cordon Bleu vom Säuli aus dem Zürcher Oberland * gefüllt mit Vorderschinken und rezentem Gruyère	37
Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbshuft * G mit Champignons mit/ohne Nierli	46
G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln L serviert mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	26

* Wählen Sie zu den Hauptgängen eine der folgenden Beilagen:

Nussbutter-Kartoffelstock **v / G**, Bramata **v / G**, Rösti **VE / G**, Pommes frites **VE / G**,
Gemüse **v / G**, Tagliatelle **v**

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

Tagliatelle an Safransauce v mit Morcheln, Champignons, grünen Spargeln und frittierten Kapern	36
Quinoa-Bowl an Miso-Dressing VE / G mit hausgemachten Falafeln, Pak Choi, Gurken, grillierten Auberginen, Wakame, Edamame, Radieschen, eingelegtem Rettich und Wasabicrème	32
Duo vom Badischen Spargel mit Kräuter-Aioli V / G / VE mit veganer Mayonnaise dazu Pommes nouvelles	36

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

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

Kokos-Limettensorbet VE / G	6
Crème brûlée v / G	7
Rhabarber-Streuselkuchen v	7
Falken-Schoggichueche v	7
Sauerampfer-Glacé G	6
Götterspeise mit Rhabarber v	7
"Frühligsputz" 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, 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

Spargeln

"Spargel-Caspar", Saisonal GmbH, Zürich

Fleisch

Metzgerei Heinzer, Muotathal
Metzgerei Weber, Wetzikon
Metzgerei Zanetti, Poschiavo

Bäckerei

Wagner Bäckerei, Zürich Wiedikon
100% Schweizer Mehl

Fisch

Bianchi Comestibles, Zufikon

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.