

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
Rauchmöndl	Halbhartkäse, geräucherte Kuhmilch
Schlossberger	Hartkäse, Kuhmilch
Tomme Mamelle	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	
mit geräucherten Tofuwürfeln VE	18
mit Hirsch-Bresaola	24
Selleriesuppe mit Senf und blauen Kartoffelwürfeln VE / G	14
Markbein mit Kräuterparmesan und Röstbrot	20
Freiland Nüsslisalat mit Bio-Ei, Speck und Croûtons L an französischem Dressing	16
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

Schweinshaxe geschmort mit Thymian-Bramata und Sauerkraut	34
Rehbratwurst aus Zürcher Jagd an Cassisjus mit Apfelstückli dazu Quarkspätzli	35
Bremgartner Regenbogenforellen-Filet G mit pikanten Belugalinsen und Rahmlauch	44
Geschnetzelte Kalbsleber mit Schalotten gebraten an Kräuterjus * G	38
Cordon Bleu vom Zürcher-Oberland Schwein * gefüllt mit Schinken und rezentem Käse	36
Original Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbshuft * G mit Champignons mit/ohne Nierli	46
G'hackets mit Hörnli vom Rind mit Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Apfelmus und Reibkäse	26

* Wählen Sie zu den Hauptgängen eine der folgenden Beilagen:

Bramata **V**, Röschi **V/G**, Belugalinsen **V/G**, Pommes frites **V/G/L**,
Quarkspätzli **V**, Wintergemüse **V/G**,

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

"Sellerie-Plätzli" mit geträufeltem Brie und Baumnüssen v	38
dazu Butter-Orangenwirz, Belugalinsen und Rotwein-Gewürzbinne	
Buchweizenpizokel v (auch ohne Ziger erhältlich) mit Glarner Schabziger, Schwarzwurzeln, Spitzkohl und Federkohlchips	34
Hokkaido-Kürbis im Glasnudelmantel ve mit Fregola Sarda, Datteln und Rauchmandeln	36

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

Hausgemachte Mini Desserts zum selber zusammenstellen

pro Sorte 6.-

Macha-Tiramisu im Glas v

Crème brûlée v / G

Apfel-Tartelette mit weisser Mandelcrème ve

Mandarinen-Sorbet mit dunkler Schokolade ve / G

Falken Schoggichueche v

Geräuchertes Popcornlacé mit Caramel v / G

"Winter Pneu" v / G **14**

Vanille-Glacé, Zimt-Apfelmus, Eierlikör 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 Zanetti, Poschiavo

Bäckerei

Wagner Bäckerei, Zürich Wiedikon
100% Schweizer Mehl

Fisch

Bianchi Comestibles, Zufikon