



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

LIEBER GAST

Schön, dass Sie bei uns sind- herzlich willkommen in der Falkenburg!

Seit fast einem Jahr dürfen wir Sie nun in unserem neugestalteten und modernisiertem Haus wieder begrüßen.

Die Falkenburg ist wieder zu einem Ort geworden an dem Genuss, Begegnungen und besondere Momente im Mittelpunkt stehen.

Dafür möchten wir Ihnen von Herzen danken.

Hoch über den Dächern von St.Gallen erwartet Sie eine stilvolle Verbindung aus zeitloser Eleganz, behaglichem Ambiente und herzlicher Gastfreundschaft- mit einem einzigartigen Ausblick bis über den Bodensee.

Mit grosser Sorgfalt hat die Ortsbürgergemeinde St. Gallen die Falkenburg nicht nur architektonisch erneuert, sondern auch in eine nachhaltige Zukunft investiert. Moderne Wärmepumpen und eine Solaranlage auf unserem Dach stehen für unseren Anspruch, Genuss und Verantwortung harmonisch zu verbinden.

Unsere Küche bleibt das Herzstück:

Frisch, kreativ und mit viel Liebe zum Detail verfeinert. Freuen Sie sich auf marktfrische Produkte, sorgfältig zubereitete Speisen und erlesene Weine aus unserer vielseitigen Weinkarte serviert in einem Ambiente, das zum Verweilen und Geniessen einlädt.

Wir wünschen Ihnen weiterhin unvergessliche Stunden bei uns und freuen uns Sie auch in der neuen Falkenburg willkommen zu heissen.

OB FRÜEHLING, SUMMER, HERBST ODER WINTER EIFACH FALKENBURG

DEGUSTATIONS-MENÜ

Ein Gruss aus der Küche

Von Hand geschnittenes Rindsfilet-Tatar
mit Toast

Japanische Kraftbrühe "Dashi"
mit Thunfisch-Sashimi, Kombu-Algen und Tofu

Geräuchertes Rinds-Entrecôte
im Brandteig-Nest
begleitet von Anti-Pasti Gemüse

Erdbeer Sabayon
mit Pistazienglace

CHF 94.00

Das Menü wird in kleinen Portionen serviert damit Sie
einen kulinarischen Einblick in unsere Karte bekommen

V
O
R
S
P
E
I
S
E

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Bärlauch	13.00
Gemischter Salat Salatbouquet mit marinierten Gemüsesalaten	15.00
Ochsenherz-Tomaten-Salat "Mediterran mariniert" mit Büffelmozzarella	17.00
Spargel Salat mit gebackenen Erdbeeren	18.00
Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise serviert mit Baguette und Preiselbeeren	22.00
Von Hand geschnittenes Rindsfilet-Tatar serviert mit Toast	28.00
Gitzi-Chüechli mit Chinakohlsalat und süssem Senf	21.00
SUPPEN	
Grüne Spargelcremesuppe mit gebackenen Spargeln und Rohschinkenchips	17.00
Bärlauchtee mit Pilzknödel	14.00
Japanische Kraftbrühe "Dashi" mit Thunfisch-Sashimi, Kombu-Algen und Tofu	18.00

HAUPTGANG

KREATIVES ZUM HAUPTGENUSS

Geräuchertes Rinds-Entrecôte im Brandteig-Nest mit Antipasti Gemüse	46.00
Rotes Rinds- Curry mit gebratenen Nudeln	42.00
Poulet Cordon bleu "Klassisch" (gefüllt mit Schinken und Käse) serviert mit Pommes Frites und Gemüse	36.00
Hackbraten (Bürgerteller) mit Bärlauchkartoffelstock und glassierten Karotten	31.00
Duett von Ochenschwanz und Kalbsmilken mit Pastablätter und Gemüse	48.00
Weisses Kaninchenragout begleitet von Bärlauchkartoffelstock und Spargeln	42.00
Spargel Cordon Bleu mit Frühlingskartoffeln und Spargel-Salat	34.00
Grüne Spargeln mit Appenzeller Landrauchschinken und Sauce Hollandaise	36.00

HAUPTGANG

AUS DEN GEWÄSSERN ZUM HAUPTGENUSS

Gebratenes Hecht Kotelette auf Grillgemüse serviert, mit Wildreis-Resibällchen	52.00
Pulpo gebraten und geschmort mit Cherry Tomaten, Oliven, Knoblauch und Chili	46.00

FLEISCHLOS ZUM HAUPTGENUSS

Grüne Spargeln mit Spargelsalat und Sauce Hollandaise	31.00
Bärlauch Nudeln mit Morcheln	34.00
Vegane Paella Pfanne	32.00

Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Kannichen:	Schweiz
Pulpo:	Italien
Hecht:	Schweiz

Brot: Schweiz Bäckerei Rohner

Leitungswasser:	3 dl	CHF	2.00
	5 dl	CHF	3.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt

LUST AUF WAS SÜSSES?

Linzertorte mit Himbeersorbet und Rahm	14.00
Rhabarber Triologie (Caramelisiert, Ragout und Sorbet)	15.00
Erdbeer Sabayon mit Pistazienglace	16.00
“Romanoff Dessert” (marinierte Erdbeeren, Vanilleglace, schwarzer Pfeffer und Minze)	14.00

D
E
E
S
S
E
R
T

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt