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 neugestaltetem 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

VORSPEISE

Apero Begleiter

”Wildiges Plättli” (Bergkäse, Salsiz, Hirschtrockenfleisch, und Wildschweinschinken)	26.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat “Hubertus” (eingelegter Kürbis, Trauben, Baumnüsse und Kalbsleberstreifen)	19.00
Gemischter Salat Salatbouquet mit marinierten Gemüsesalaten	15.00
Markknochen in Knoblauchbutter gebacken	21.00
Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise serviert mit Baguette und Preiselbeeren	25.00
Von Hand geschnittenes Kalbs-Tatar mit Parmesan	34.00
Meeresfrüchte Kombination Hausgeräucherte Jakobsmuschel, gebackene Miesmuscheln und Austern an Safrancreme und marinierten Rosenkohl-Blätter	36.00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Tonkabohnen-Creme	15.00
Weisse Kokosmilch-Suppe mit Pouletstreifen und Bambussprossen	19.00
Tafelspitzsuppe mit Gemüsestreifen und Meerrettich	17.00

HAUPTGANG

Fleischiges zum Hauptgenuss

Kurz gebratene Rinds-Halswürfel mit Röstichüechli, Gemüse und Rotweinjus	48.00
Lammfilet Mosaik im Tramezini Mantel mit Bratkartoffeln und Ratatouille Gemüse	49.00
Französisches Schweins Cordon bleu (gefüllt mit französischem Salami und Roquefort- Käse) serviert mit Pommes Frites und Gemüse	41.00
Hackbraten (Bürgerteller) mit Kürbiskartoffelstock und Gemüse	31.00
Involtini vom Poulet gefüllt mit Birne, Kürbis und Appenzeller Käse serviert mit Schupfnudeln	38.00
Schweins “Secreto” von der Luma Manufacturing serviert mit hausgemachten Pilzknödeln und Schlangenbohnen	44.00

Fischiges zum Hauptgenuss

Seeteufel-Medaillon im Pancetta Mantel begleitet von Blauschimmelkäse-Risotto und Gemüse	56.00
Ganz gebratener Saibling mit Kartoffel-Würfeln und Rahm-Lauch	46.00
Ganz gebratene Scampi-Platte mit Beilage nach Ihrer Wahl	52.00

HAUPTGANG

FLEISCHLOS ZUM HAUPTGENUSS

Im Weissweinsud geschmorte Weisskohlroulade mit Reis und Gemüse gefüllt	34.00
Herbst-Gemüse-Teller mit Blätterteig-Pastetli und Pilz-Ragout	36.00
Sämig servierte Fregola Sarda mit gebackenem Gemüse	33.00

Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Wild:	Österreich
Seeteufel:	Atlantik
Saibling:	Island
Scampi:	Italien

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