



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

IHR ANLASS

Lassen Sie uns zusammen für Sie einen unvergesslichen Anlass gestalten.

Wünsche, Vorlieben...
fast alles ist möglich.

Wir freuen uns auf Sie
und Ihre Gäste.

HOTEL RESTAURANT FALKENBURG FALKENBURGSTRASSE 25
9000 ST. GALLEN
FALKENBURGSG@BLUEWIN.CH

OB FRÜHLIG, SUMMER, HERBST ODER WIINTER EIFACH FALKENBURG



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

LIEBER GAST

Es ist uns eine grosse Freude und Ehre, Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Stunden in der Falkenburg bereiten zu dürfen.

Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail möchten wir Ihrem besonderen Anlass eine individuelle und stilvolle Note verleihen. Die vom Küchenchef Costantino Sciardone kreierten Menüs sollen Ihnen dabei als Inspiration dienen und Ihre Feier kulinarisch bereichern.

Um Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen Ablauf und unsere gewohnte hohe Qualität bieten zu können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft zu entscheiden.

Sollten Sie jedoch besondere Menüwünsche oder Vorlieben haben, nehmen wir uns auch gerne Zeit für ein persönliches Gespräch. So können wir Ihre Wünsche und Vorstellungen kennenlernen und gemeinsam ein Menü zusammenstellen, das perfekt zu Ihrem Anlass passt. Hierfür bitten wir Sie, im Vorfeld einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen und Ihrem Anlass eine kulinarische Note zu verleihen.

Herzlichst
Sanja uWetzold
mit das gesamte Falkenburg-Team

O
R
U
D
A
H

CANAPÉS:

Mostbröckli	6.00
Rindsfilet Tatar	7.00
Salami	5.00
Gehacktem Ei	4.00
Käse	5.00
Lachs	6.00

METERBROTE:

Salami	55.00
Käse	55.00

SPIESSLI:

Früchte	4.00
Tomaten Mozzarella	5.00
Melonen Rohschinken	6.00
Poulet	7.00
Gemüse	5.00
Wurst (Cervelat, Bratwurst, Schüblig)	8.00

BLÄTTERTEIGGEBÄCK:

Schinkengipfeli	5.00
Parmesanstangen	3.00
Gemüseroulade	4.50
Fleischkäse	5.50

BLÄTTERTEIGGEBÄCK:

Fischknuperli	7.00
Pouletknusperli	7.00
Champignon	5.00

Z
E
S
T
U
D
P
R
O
V
O
V

BLATTSALAT MIT

Gebratenem Speck	13.00
Gebratenen Pilzen	14.00
Kernen und Croutons	12.00
Gemüsestreifen	12.00
Pouletstreifen	16.00
Gemischter Salat	13.50
Tomaten-Brot-Mozzarella Salat	16.00
Rindscarpaccio	20.00
Duett vom Rinds und Kalbstatar	28.00
Vitello tonnato	21.00
Lachsvariation	24.00
Karotten Kreation	16.00

WARME VORSPEISEN:

Trüffel Tagiatelle mit Spinat und pochiertem Ei	22.00
Glasig gebratene Jakobsmuscheln auf Weissweinrisotto	24.00
Spaghettini „frutti di mare“	21.00

SUPPEN:

Weisswein Cremesuppe	13.00
Klare Zitronegrasssuppe mit Riesengarnelen	16.50
Klare Maissuppe	11.00
Kraftbrühe mit Mark	14.00
Saisonale Suppen unter der Blätterteig	14.00

H A U P T G A S T

FLEISCHGERICHTE

Gefülltes Schweinefilet (Mostbröckli, Käse und Gemüse)	41.00
Gratiniertes Schweinesteak	31.00
Gefülltes Schweinekotelett (Schinken und Käse)	34.00
Schweinsfilet Braten	32.00
Schweinshalssteak	27.00
Hausgemachter Kalbshackbraten	32.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli	44.00
Am Stück gebratener Kalbsrücken	49.00
Kalbsschulterbraten knusprig aus dem Ofen	46.00
Kalbskrone flambiert	56.00
Rindsfilet Medaillon	54.00
Rindsentrecote am Stück gegart	45.00
Poulet Cordon bleu	
• Appenzeller Art (Mostbröckli und Appenzellerkäse)	39.00
• St.Galler Art (SG Klosterkäse, Olma Bratwurst)	36.00
• Klassisch	34.00
• Pizzaiolo (Dörrtomaten, Mozarella, Parmaschinken)	39.00
Mais-Pouletbrust unter Kräuterkruste	32.00

BEILAGE FREI WÄHLBAR:

Kräuternudeln	Risotto
Polenta	Wildreis
Lyonerkartoffeln	Kartoffelstock
Pilaw Reis	Gersotto
Salzkartoffeln	

H A U P T G A N G

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet	44.00
Gebratenes Saibling	38.00
Riesen-Garnellen nach Art des Küchenchefs	39.00

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN:

Im Bürli serviertes Pilzragout gratiniert mit Käse	29.00
Geschnetzeltes von Pouletersatz serviert in cremiger Rahmsauce	31.00
Gratinierter Gemüseteller	29.00

T
R
E
S
E
D
E

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Dessertvariation Falkenburg (verschiedene Auswahl)	22.00
Hausgemachtes Tiramisu	14.00
Weisses Kaffeemouse	15.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace	12.00
Saisonales Mousse	13.00
Sorbetteller (3 Kugeln Sorbet mit Früchten)	13.00
Creme Brulleè mit Tonkabohnen Aroma	12.00
Karamelköpfli mit Früchten	11.00



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

WISSENSWERTES

MENÜWAHL

Unser Küchenchef Costantino Sciardone und sein Team legen grossen Wert auf marktfrische Produkte und hausgemachte Speisen bis ins kleinste Detail. Verarbeitet werden ausschliesslich Fleisch und Fisch von höchster Qualität und aus nahhaltiger Zucht.

Menüvorschläge für Anlässe ab 10 Personen, werden individuell und frisch zubereitet, wobei es sich dabei nicht um Gerichte der regulären Speisekarte handelt. Für Gruppen unter 10 Personen steht die reguläre à-la-carte- Karte zur Verfügung

VEGETARISCHE UND ALLERGENFREUNDLICHE KÜCHE

Auf individuelle Ernährungsbedürfnisse und Unverträglichkeiten wird flexibel und professionell eingegangen. Vegetarische, Allergien oder besondere Wünsche müssen frühzeitig vor dem Anlass mitgeteilt werden, um eine optimale Abstimmung zu ermöglichen.

PERSONENANZAHL

Die verbindliche Gästeanzahl benötigen wir spätestens zwei Wochen vor dem Anlass. Diese Angabe dient als Grundlage für den Einkauf, die Küchenplanung und den Personaleinsatz. Kurzfristige Anpassungen der Gästzahl können bis am Vorabend berücksichtigt werden, gelten jedoch als verbindlich für die Rechnungsstellung.

ANNULATION

Bei der Absage eines bestätigten Anlasses bitten wir um schriftliche Mitteilung. Ab dem 14. tag vor dem Anlass berechnen wir 50 % des Menüpreises sowie die bestätigte Personenzahl als Annulationskosten. Wir danken für Ihr Verständnis.



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

WISSENSWERTES

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

Wünschen Sie das ganze Lokal für Sich und Ihre Gäste?
Ab einem Mindestumsatz von 5`500 CHF (So -Do) exklusiv
Verlängerung und 8`500 CHF (Fr-Sa) ebenfalls exklusiv Verlängerung,
reservieren wir gerne unser ganzes Lokal für Ihre Gesellschaft.

VERLÄNGERUNG

Sie möchten länger feiern? Lassen sie uns dies vorher wissen, damit wir unsere Mitarbeiter dementsprechend einteilen und bei der Stadt eine Verlängerung unserer Öffnungszeiten beantragen können. Ab 23.30 Uhr berechnen wir 200 CHF für die erste angebrochene Stunde und dann für jede weitere 150 CHF.

WEINKARTE & ZAPFENGELD

Die hauseigene Weinkarte bietet ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment internationaler Weine mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhötnis. Auf Wunsch können Sie auch eigene Weine mitbringen; hierfür wird ein Zapfengeld von 30 CHF pro 75cl- Flasche berechnet.

DEKORATION

Möchten Sie eine externe Floristin beauftragen, bitten wir um frühzeitige Mitteilung sowie Kontaktaufnahme der Floristin mit uns, damit die geplante Dekoration abgestimmt und die genaue Lieferzeit sichergestellt werden kann.



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

WISSENSWERTES

SÜSSSPEISEN

Sie haben auch die Möglichkeit , eigene Desserts, beispielweise für Hochzeiten oder Jubiläen, mitzubringen. Das Restaurant übernimmt das fachgerechte Anrichten und Servieren vor Ort gegen eine Servicepauschale von 5 CHF pro Person.

Wünschen Sie das ganze Lokal für Sich und Ihre Gäste?
Ab einem Mindestumsatz von 5` 500 CHF (So -Do) exklusiv
Verlängerung und 8` 500 CHF (Fr-Sa) ebenfalls exklusiv Verlängerung,
reservieren wir gerne unser ganzes Lokal für Ihre Gesellschaft.

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Die Bezahlung erfolgt in bar, mit Postcard, Maestro oder per rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).

ANFAHRT UND PARKMÖGLICHKEIT

Die Falkenburg befindet sich in idyllischer Lage oberhalb der Stadt St.Galen und bietet eine beeindruckende Aussicht bis über den Bodensee. Die Zufahrtsstrasse ist zwar steil, jedoch das ganze Jahr gut befahrbar.

Einen Direkt beim Restaurant stehen eigene Parkplätze zur Verfügung. Sollten diese nicht ausreichen können zusätzliche Parkplätze in der blauen Zone an der Schneebergstrasse genutzt werden.

Das Restaurant ist zudem gut an den öffentlichen Verkehr angebunden. Die Buslinie Nr. 6 (Richtung St.georgem) hält an der Haltestelle Mühleg an. Von dort aus erreichen Sie uns in ca, fünf Gehminuten (allerdings etwas steil).