

Willkommen in der Falkenburg

**Das Team begrüsst Sie ganz herzlich in unserem Lokal
Das traditionelle Haus am Hauptplatz wurde schon 1664
als "Falckhen" erstmals erwähnt**

**Im Jahre 1854 wurde von der Stadt eine Bewilligung
zum Betreiben einer Speisewirtschaft erteilt**

Der Beginn der **Falkenburg**

**Nun sind wir bemüht die Tradition wieder aufzunehmen und Sie,
liebe Gäste mit unserer frischen, saisonalen a la minute Küche zu verwöhnen**

Wir freuen uns

Regula & Raffaele Fumagalli

Team Falkenburg

Unser 3-Gang Menü

Zweifarbiger Spargelsalat mit Rauchlachs & Meerrettich

Kalbsfilet an leichter Rahmsauce
mit Frühlingsgemüse & Kartoffel-Kroketten

Hausgemachtes Sauerrahmglacé
mit frischen Erdbeeren

82.00

Das Falkenburg Team
wünscht Ihnen
en Guete

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Cherry-Tomaten & Ei	15.50
Zweifarbiger Spargelsalat mit Rauchlachs & frischem Meerrettich	24.50/34.50
Bunter Blattsalat mit Jakobsmuscheln und Gemüsevinaigrette	24.50/34.50
<hr/> 	
Crèmesuppe vom Frühlingslauch	14.50
Grüne Spargelcrèmesuppe	14.50
<hr/> 	
Rindstatar mit Butter & Toast	24.50/36.50
Taglierini mit Kalbfleischstreifen frische Kräutern, leichter Rahmsauce & Parmesan	24.50/36.50

Hauptspeisen

Ganz gebratene Seezunge 62.00
mit Gemüse, Kräutern & Kartoffeln

Zanderfilet vom Bodensee 46.50
klassisch gebraten auf Spargelragout & Bratkartoffeln



Spargel-Risotto 44.50
mit Rindsfiletstreifen & Parmesan

Kalbsgeschnetzeltes 46.50
mit Rösti



Pikantes Gemüsecurry *vegetarisch* 32.50
dazu Basmati-Reis

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 24.50/32.50
auf Tomatencoulis & Salbeibutter

Beliebt & Begehrt

Curry von der Schweizer Pouletbrust mit Gemüse & Basmati-Reis	39.00
Rindsfilet vom Grill (Angus IRL) mit Gemüse & Pommes-Frites	56.00
Stroganoff vom Rindsfilet mit Reis	52.00
Fischchnusperli Zanderfilet vom Bodensee gebacken mit Sauce Tartar & Kartoffeln	44.50



Deklaration

Fleisch

Schweiz:	Poulet, Schwein, Kalb
Irland:	Rind
Australien/Neuseeland:	Lamm

Fisch

Schweiz:	Zander, Egli, Felchen
Frankreich:	Seezunge
West-Pazifik:	Jakobsmuscheln