

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

Salimbocca vom Kalbsfilet
mit Weisswein-Risotto & Gemüse

Hausgemachtes Sauerrahmglacé
mit frischen Erdbeeren

82.00

Das Falkenburg Team
wünscht Ihnen
en Guete

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 15.50
mit Cherry-Tomaten & Ei

Zweifarbiger Spargelsalat 24.50/34.50
mit Rauchlachs & frischem Meerrettich



Crèmesuppe vom Frühlingslauch 14.50

Grüne Spargelcrèmesuppe 14.50



Klassisches Rindstatar 24.50/36.50
mit Butter & Toast

Rauchlachstatar 24.50/36.50
mit frischem Meerrettich & kleinem Salatbouquet

Hauptspeisen

Ganz gebratene Seezunge 62.00
mit Gemüse, Kräutern & Kartoffeln

Zanderfilet vom Bodensee 46.50
klassisch gebraten auf Spargelragout & Bratkartoffeln



Rindsfiletstreifen 46.50
an Curry-Orangensauce mit Gemüse & Reis

Kalbsgeschnetzeltes 46.50
mit Rösti



Pikantes Gemüsecurry *vegetarisch* 32.50
dazu Basmati-Reis

Vegetarischer Gemüse-Risotto 24.50/32.50
mit grünen Spargeln & frischen Kräutern

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:

Irland:

Poulet, Kalb

Rind

Fisch

Schweiz:

Frankreich:

Zander, Egli, Felchen

Seezunge