

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe

CHF 12.50

mit Kürbiskernpesto und gerösteten Kürbiskernen

Süsskartoffel- Rüebli- Cremesuppe

CHF 13.50

mit gebratenen Speckstreifen

Salate

Blattsalat

CHF 11.50

mit gerösteten Kürbiskernen, frischen Kräutern und Croûtons

Nüsslisalat

CHF 16.50

mit gebratenem Speck, gehacktem Ei und Croûtons

Blattsalat

CHF 18.50

mit frisch gebratenen Waldpilzen, Hirsch Mostbröckli und Trauben

Gemischter Salat

CHF 13.00

mit gerösteten Kürbiskernen, frischen Kräutern und Croûtons

Vorspeisen

Hausgemachte Waldpilz Ravioli

CHF 20.50

mit eingelegten Kürbismwürfeln und Kürbiskernöl

Rosa gebratenes Wildschweinfilet

CHF 24.00

mit Nüsslisalat, glasierten Maroni und Granatapfelkernen

Beef Tatar

CHF 21.50

mit Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern, Oliven, Toast und Butter

Vorspeisen Variation Falkenburg

CHF 28.50

(Waldpilz Ravioli, Wildschweinfilet, eingelegte Kürbismwürfel, Maroni, Nüsslisalat mit Ei und Croutons)

Aus der traditionellen Falkenburgküche

Kalbshackbraten mit Rotweinjus dazu Kartoffelstock und frisches Marktgemüse	CHF 31.50
Kalbsbacken in Merlot zart geschmort dazu hausgemachte Spinatspätzli und frisches Marktgemüse	CHF 43.50
Poulet Cordon-bleu "Appenzeller Art" (gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse) dazu Pommes Frites	CHF 32.00
Kalbsgeschnetzeltes an grüner Thai Currysauce (scharf) mit Gemüse, Himalaya Reis und frittierten Kokos-Bananen	CHF 38.00

Aus der kreativen & Wild Küche

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Sellerie- Kartoffelstock und Kefen	CHF 44.00
Schweinsfilet mit Tagliatelle, Waldpilzen und glasierten Rüeblì	CHF 38.50
Rosa gebratenes Hirsch- Entrecôte mit hausgemachten Spinatspätzli, Apfelrotkraut und Maroni	CHF 52.50
Duo vom Wildschwein (geschmorte Wildschweinbacke und gebratenes Wildschweinfilet) mit Sellerie-Kartoffelstock und Rahmwirsing	CHF 42.00
Gebratenes Rehschnitzel mit Rösti- Kroketten, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Wachholder-Zimt-Jus	CHF 44.50

Vom See und Meer

Gebratene Riesencrevetten (aus nachhaltiger Zucht) mit Tagliatelle und Marktgemüse	CHF 43.50
Gebratenes Kabeljaurückenfilet mit Himalaya Reis, Rahmwirsing und Sesam- Honig- Senfsauce	CHF 38.00

Herbst Hit

ab 2 Personen / Bestellungen bis 20.00 Uhr / **à discrétion**

Poulet Chinoise "Klassische Art"

(mit Hühnerbouillon)

CHF 39.50

Poulet Chinoise "Asiatische Art"

(mit Hühnerbouillon, Zitronengras, Peperoncinis, Asia Gemüse und Soja Sauce)

CHF 41.50

Viererlei Chinoise "Klassische Art"

(mit Rindsbouillon)

CHF 54.50

Viererlei Chinoise "Asiatische Art"

(mit Rindsbouillon, Zitronengras, Peperoncinis, Asia Gemüse und Soja Sauce)

CHF 56.50

zu allen Chinoise Variationen servieren wir Ihnen:

- **Rahmspinat**
- **Pommes Frites oder Reis**
- **Div. Saucen**

Geflügel:

Schweiz/Frifag

Kalb- und Schweinefleisch:

Schweiz

Rindfleisch:

Schweiz / Südamerika

Vegetarische und Vegane Gerichte

Hausgemachte Waldpilz Ravioli

CHF 29.50

mit eingelegten Kürbiswürfeln und Kürbiskernöl

Indischer Süsskartoffel- Karotten- Linsen- Dal (Vegan)

CHF 28.50

mit frisch gebackenem Fladenbrot

Grünes Thai-Gemüse-Curry (scharf)

CHF 29.50

mit Himalaya Reis und frittierten Kokos- Bananen
(enthält Spuren von Krustentieren)

Gluschtig grosse Salatsträusse

auch mit gemischtem Salat erhältlich (Preis +3.-CHF)

- mit Pouletknusperli und Chilisauce CHF 26.00
- mit Zanderknusperli und Tartarsauce CHF 29.50
- mit Riesengarnelen (aus nachhaltiger Zucht) CHF 39.00
- mit Poulet Cordon-bleu "Appenzeller Art" CHF 29.50

Poulet:	Schweiz/Frifag
Kalbfleisch:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland/Australien
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/ Australien/ Argentinien Brasilien/ Paraguay/ Uruguay
Wildfleisch:	Österreich/ Schweiz
Kabeljau:	Island
Krustentiere:	Vietnam (nachhaltige Zucht)

Leitungswasser Service:	3 dl	CHF 2.00
	5 dl	CHF 3.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.