



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

LIEBER GAST

Herzlich willkommen im neu gestaltetem Hotel-Restaurant Falkenburg!

Nach einer intensiven Umbauphase freuen wir uns sehr, Sie in unserem modernisiertem Haus wieder begrüßen zu dürfen.

Es erwartet Sie eine stilvolle Verbindung aus zeitloser Eleganz, behaglichem Ambiente und zeitgemässer Gastfreundschaft - hoch über den Dächern von St.Gallen, mit einmaligem Ausblick bis über den Bodensee.

Mit grosser Sorgfalt hat die Ortsbürgergemeinde St. Gallen nicht nur das Erscheinungsbild der Falkenburg erneuert, sondern auch in eine nachhaltige Zukunft investiert.

Der Einbau von leistungsstarken Wärmepumpen und modernster Solarzellen auf unserem Dach, ist Ausdruck unseres Anspruches, Genuss und Verantwortung harmonisch zu vereinen.

So geniessen Sie Ihre kulinarischen Momente bei uns künftig in einem Haus, das nicht nur kulinarisch, sondern auch ökologisch überzeugt.

Unsere Küche bleibt das Herzstück:

Frisch und kreativ verfeinert.

Freuen Sie sich auf marktfrische Produkte, liebevoll zubereitete Speisen und erlesene Tropfen aus unserer vielseitigen Weinkarte- all das in einem Ambiente, das zum Verweilen und Geniessen einlädt.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden bei uns und freuen uns darauf, Sie in der neuen Falkenburg willkommen zu heissen.

OB FRÜHLING, SUMMER, HERBST ODER WINTER EINFACH FALKENBURG

VORSP

Bunter Blattsalat mit gebratenen Kalbstreifen und Pilzen	22.00
Blattsalat mit Mandarinen, schwarzen Nüssen und Appenzeller- Ziegenkäse	18.00
Nüsslisalat mit Speck und Rührei	17.00
Gemischter Salat Salatbouquet mit marinierten Gemüsesalaten	13.00
Ochsenmaul- Salat mit Kräuter- Vinaigrette	17.00
Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise serviert mit Baguette und Preiselbeeren	20.00
Von Hand geschnittenes Kalbsfilet-Tatar mit Brioiché und gebeiztem Eigelb	29.00
Markknochen glasig gebacken mit Olivenöl und Baguette	18.00
SUPPEN	
Kastanien und Taleggio "Latte Macchiato" mit glasierten Marroni	16.00
Klare Randen-Essenz mit gebeiztem Zander	18.00
Topinambur Cremesuppe mit hausgeräucherter Pouletbrust	17.00

KREATIVES ZUM HAUPTGENUSS

Geschmorte Rindskopfbäggli mit Kürbis-Kartoffelstock und Gemüse	41.00
Gebratener Lamm-Zimt-Spiess dazu Lauchgratin und Gemüse	43.00
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Bündner Salsiz und Bündner Bergkäse serviert mit Pommes Frites und Gemüse	39.00
Hackbraten (Bürgerteller) mit Kürbis- Kartoffelstock und Gemüse	31.00
Duett vom Kalbskopf und hausgeräuchertem Schweinebauch serviert mit Tiroler-Knödel und Rahmsauerkraut	38.00
Knusprig gebackene Ente begleitet von Pak Choi, gebratenen Nudeln und dunkler Hoisin- Gemüse- Sauce	36.00
Weisser Kalbspfeffer mit Rosenkohl, Sauerkraut und Spätzli	46.00

AUF PLATTEN IN DIE TISCHMITTE...
(AB 2 PERSONEN)

Doppeltes Schweinskotelett begleitet von Gemüse und Beilage nach Wahl auf Platten zum selber schöpfen serviert	p.P. 38.00
Lachs Papillote mit Gemüse und Venere- Reis Füllung auf Platten zum selber schöpfen serviert	p.P. 44.00

HAUPTGANG

AUS DEN GEWÄSSERN ZUM HAUPTGENUSS

Taschenkrebs-Ragout serviert mit Weisswein-Sud und Ciabatta Brot	46.00
Gebratener Saibling serviert mit Dill-Risotto und Gemüse	41.00

FLEISCHLOS ZUM HAUPTGENUSS

Blumenkohl-Gratin mit gebackenen Mischpilzen	29.00
Trüffel-Nudeln mit pochiertem Ei und Spinat	36.00
Gemüse-Papilot mit Venere Reis	28.00

Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Ente:	China
Saibling:	Estland
Taschenkrebs:	Frankreich
Lachs:	Schottland
Brot:	Schweiz Bäckerei Rohner

Leitungswasser:	3 dl	CHF	2.00
	5 dl	CHF	3.00

DESSERT

LUST AUF WAS SÜSSES?

Crepes gefüllt mit Mandarinen und Erdnüssen begleitet von Baumnussglace	17.00
Bratapfel mit Apfelsorbet	13.00
Kastaniencreme in Zucker-Waffel mit Stracciatellaglace	14.00
Vermicelle mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	13.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt

DEGUSTATION

DEGUSTATIONS-MENÜ

Ein Gruss aus der Küche

Trüffel-Nudeln
mit pochiertem Ei und Spinat

Topinambur Cremesuppe
mit hausgeräucherter Pouletbrust

Gebratener Lamm-Zimt-Spiess
dazu Lauchgratin und Gemüse

Kastaniencreme in Zucker-Waffel
mit Stracciatellaglace

CHF 92.00

Das Menü wird in kleinen Portionen serviert damit Sie
einen kulinarischen Einblick in unsere Karte bekommen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt