

Aus dem Suppentopf

- Kürbis-Currycremesuppe** CHF 12.00
mit Crème fraîche, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
- Linsen-Kokossuppe** CHF 13.00
mit Ingwerschaum und frischem Koriander

Salate

- Blattsalat** CHF 11.50
mit gerösteten Kürbiskernen, Kräutern und Croûtons
- Nüsslisalat an Trauben-Nussvinaigrette** CHF 16.50
mit gebratenem Speck, gehacktem Ei und Croûtons
- Blattsalat** CHF 14.50
mit gebratenen Waldpilzen, Kürbiswürfeln und Orangenfilets
- Gemischter Salat** CHF 13.00
mit gerösteten Kürbiskernen, Kräutern und Croûtons

Vorspeisen

- Hausgemachte Waldpilzravioli** CHF 22.00
mit eingelegten Kürbiswürfeln, Rosmarinbutter und Parmesan
- Rosa gebratenes Wildschweinfilet** CHF 25.00
mit Wirz-Orangensalat und Speckstreifen
- Beef Tatar** CHF 21.50
mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter
- Vorspeisenvariation Falkenburg** CHF 28.50
(Waldpilzravioli, Wildschweinfilet, eingelegte Kürbiswürfeln, Maroni, Wirz-Orangensalat und Croutons)

Aus der traditionellen Falkenburgküche

Kalbshackbraten mit Rotweinjus dazu Kartoffelstock und frisches Marktgemüse	CHF 31.50
Kalbsbacken in Merlot zart geschmort dazu hausgemachte Quarkspätzli 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 Thaicurrysauce (scharf) mit Gemüse, Himalaya Reis und frittierten Kokos-Bananen	CHF 38.00

Aus der kreativen Küche

Lammrückenfilet in Kartoffel-Senfmantel serviert mit Kartoffelstock, Wirz- Peperonigemüse und Rosmarinjus	CHF 44.00
Schweinsfiletmedaillons serviert mit Tagliatelle, Rüebl-Kefengemüse und Eierschwämmli sauce	CHF 39.00
Gebratenes Rehschnitzel mit Röstikrokettchen, Wildgemüse und Calvados-Wild-Jus	CHF 44.50
Rosa gebratene Hirschmedaillons im Speckmantel mit Quarkspätzli, Wildgemüse und Preiselbeer- Rotwein-Jus	CHF 54.00
Duo vom Wildschwein (geschmorte Wildschweinbacke und Wildschweinfilet) mit Bramata und Speckbohnenbündel	CHF 43.00

Vom See und Meer

Gebratenes Zanderfilet serviert mit Limette-Rahm Tagliatelle und Rüebl-Kefengemüse	CHF 39.50
Gebratenes Kabeljaurückenfilet mit Wirz, Bramata und Senf-Dillsauce	CHF 37.50

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
Dreierlei Fisch Chinoise (mit Fischfond)	CHF 54.50

zu allen Chinoise Variationen servieren wir Ihnen:

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

Geflügel:	Schweiz/Frifag
Kalb- und Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Südamerika
Crevette:	Vietnam
Kabeljau:	Island
Zander:	Estland

Vegetarische und vegane Gerichte

Orientalisches Kichererbsen-Ragout (Vegan) mit Röstikroketten	CHF 29.50
Quarkspätzli mit Kürbiswürfeln, Waldpilzen, Maroni und Röstzwiebeln	CHF 31.50
Grünes Thai-Gemüse-Curry (scharf) mit Himalaya Reis und frittierten Kokos-Bananen	CHF 28.50

Gluschtig grosse Salatsträusse

- mit Pouletknusperli und Chilisauce	CHF 26.00
- mit Zanderknusperli und Tartarsauce	CHF 29.50
- mit Poulet Cordon-bleu "Appenzeller Art"	CHF 29.50

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

Poulet:	Schweiz/Frifag
Kalbfleisch:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland/Australien
Schweinefleisch:	Schweiz
Wild:	Schweiz/ Österreich/ Spanien/ Slovenien
Zander:	Estland
Kabeljau:	Island

Leitungswasserservice:	3 dl	CHF 2.00
	5 dl	CHF 3.00

