



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

LIEBER GAST

Schön, dass Sie bei uns sind- herzlich willkommen in der Falkenburg!

Seit fast einem Jahr dürfen wir Sie nun in unserem neu gestalteten und modernisierten Haus wieder begrüssen.

Die Falkenburg ist wieder zu einem Ort geworden, an dem Genus, Begegnugen und besondere Momente im Mitelpunkt stehen.

Dafür möchten wir Ihnen von Herzen danken.

Hoch über den Dächern von St.Gallen erwartet Sie eine stilvolle Verbindung aus zeitloser Eleganz, behaglichem Ambiente und herzlicher Gastfreundschaft- mit einem einzigartigen Ausblick bis über den Bodensee.

Mit grosser Sorgfalt hat die Ortsbürgergemeinde St. Gallen die Falkenburg nicht nur architektonisch erneuert, sondern auch in eine nachhaltige Zukunft investiert. Moderne Wärmepumpen und eine Splaranlage auf unserem Dach stehen für unseren Anspruch, Genuss und Verantwortung harmonisch zu verbinden.

Unsere Küche bleibt das Herzstück:

Frisch, kreativ und mit viel Liebe zum Detail verfeinert. Freuen Sie sich auf marktfrische Produkte, sorgfältig zubereitete Speisen und erlesene Weine aus unserer vielseitigen Weinkarte- serviert in einem Ambiente, das zum Verweilen und Geniessen einlädt.

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

OB FRÜHLING, SUMMER, HERBST ODER WINTER EIFACH FALKENBURG

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	12.00
“Falkenburg” Blattsalat mit Blutorange und Hüttenkäse	16.00
Nüsslisalat mit Speck und Rührei	17.00
Gemischter Salat Salatbouquet mit marinierten Gemüsesalaten	14.00
Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise serviert mit Baguette und Preiselbeeren	22.00

E

Von Hand geschnittenes Kalbsfilet-Tatar mit Wachtel-Spiegelei	29.00
--	-------

S

Markknochen glasig gebacken mit Olivenöl und Baguette	18.00
--	-------

T

SUPPEN

P

Kastanien und Taleggio “Latte Macchiato” mit glasierten Marroni	15.00
--	-------

S

Japanische Kraftbrühe “Dashi” mit Thunfisch-Sashimi, Kombu-Algen und Tofu	18.00
--	-------

R

O

Topinambur-Cremesuppe mit hausgeräucherter Pouletbrust	16.00
---	-------

V

KREATIVES ZUM HAUPTGENUSS

Geschmorte Rindskopfbäggli mit cremiger Bramata und Red-Rouge-Karotten	42.00
Gebratener Lamm-Zimt-Spiess mit Minze parfümiertem Getreide-Risotto und Gemüse	44.00
Im Zweifel gewendetes Schweins Cordon bleu gefüllt mit Bauernspeck und Käse serviert mit Pommes Frites und Gemüse	39.00
Hackbraten (Bürgerteller) mit cremiger Bramata und Gemüse	31.00
Vittelo Tonnato Sous-vide-gegartes Kalbshüftli mit gebratenem Thunfisch begleitet von Thunfischsauce, rotem Zwiebel Chutney, frittierten Kapern und lauwarmen Kartoffelsalat	48.00

H
A
U
P
T
G
A
N
G

AUF PLATTE IN DIE TISCHMITTE...

Mit Jakobsmuschel gefüllte, ganze Forelle mit Beilage nach Wahl und Gemüse auf Platte, zum selber schöpfen serviert	48.00
---	-------

AUS DEN GEWÄSSERN ZUM HAUPTGENUSS

Fritierte Meeresfrüchte "Mederana" 52.00
mit hausgemachten Kartoffelchips
und Knoblauchsauce

Gebratener Saibling 42.00
serviert mit Dill-Risotto und Gemüse

FLEISCHLOS ZUM HAUPTGENUSS

Blumenkohl-Gratin 32.00
mit gebackenen Mischpilzen

Morchel- Tagliatelle 44.00
mit gefüllten "Knusper" Morchel

Geräuchertes Sellerie Flank Steak 36.00
mit gerösteter Zwiebelcreme und Bratkartoffeln

H
A
U
P
T
G
A
N
G

Poulet: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz
Maispoularde: Frankreich
Lamm: Neuseeland
Ente: China
Saibling: Estland
Meeresfrüchte: Italien
Thunfisch: Atlantik

Brot: Schweiz Bäckerei Rohner

Leitungswasser: 3 dl CHF 2.00
5 dl CHF 3.00

LUST AUF WAS SÜSSES?

Milchreis mit Beeren und Zimtglasur	14.00
Bananen "Karussel" Bananen Cake, gebratene Banane und Bananen Glace	15.00
Kastaniencreme in Zucker-Waffel mit Stracciatellaglace	14.00
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Früchten	16.00

T
R
E
S
S
E
E
D

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

DEGUSTATIONS-MENÜ

Ein Gruss aus der Küche

Morchel- Tagliatelle
mit gefüllten "Knusper" Morchel

Japanische Kraftbrühe "Dashi"
mit Thunfisch-Sashimi, Kombu-Algen und Tofu

M

Gebratener Lamm-Zimt-Spiess
mit Minze parfümeriertem Getreide-Risotto
und Gemüse

O

I

Bananen "Karussel"
Bananen Cake, gebratene Banane
und Bananen Glace

T

CHF 92.00

S

G

U

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

D