



# 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 Genuss, Begegnungen und besondere Momente im Mittelpunkt 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 Solaranlage 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

## VORSP

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
Von Hand geschnittenes Kalbsfilet-Tatar mit Wachtel-Spiegelei	29.00
Markknochen glasig gebacken mit Olivenöl und Baguette	18.00
SUPPEN	
Kastanien und Taleggio “Latte Macchiato” mit glasierten Marroni	15.00
Japanische Kraftbrühe “Dashi” mit Thunfisch-Sashimi, Kombu-Algen und Tofu	18.00
Topinambur-Cremesuppe mit hausgeräucherter Pouletbrust	16.00

## KREATIVES ZUM HAUPTGENUSS

Geschmorte Rindskopfbäggli 42.00  
mit cremiger Bramata und Red-Rouge-Karotten

Gebratener Lamm-Zimt-Spiess 44.00  
mit Minze parfümiertem Getreide-Risotto und Gemüse

Im Zweifel gewendetes Schweins Cordon bleu 39.00  
gefüllt mit Bauernspeck und Käse  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Hackbraten (Bürgerteller) 31.00  
mit cremiger Bramata und Gemüse

Vittelo Tonnato 48.00  
Sous-vide-gegartes Kalbshüftli mit gebratenem Thunfisch  
begleitet von Thunfischsauce, rotem Zwiebel Chutney,  
frittierten Kapern und lauwarmen Kartoffelsalat

Knusprig gebackene Ente 38.00  
begleitet von Pak Choi, dunkler Hoisin- Gemüse- Sauce  
und gebratenem Eier-Reis

Gefüllte Mais-Poularde "Morillo" 36.00  
mit Kräuter-Troffiette und Gemüse

## AUF PLATTE IN DIE TISCHMITTE...

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

## AUS DEN GEWÄSSERN ZUM HAUPTGENUSS

Frittierte Meeresfrüchte "Mediterrana" mit hausgemachten Kartoffelchips und Knoblauchsauce	52.00
Gebratener Saibling serviert mit Dill-Risotto und Gemüse	42.00

## FLEISCHLOS ZUM HAUPTGENUSS

Blumenkohl-Gratin mit gebackenen Mischpilzen	32.00
Morchel- Tagliatelle mit gefüllten "Knusper" Morchel	44.00
Geräuchertes Sellerie Flank Steak mit gerösteter Zwiebelcreme und Bratkartoffeln	36.00

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 Zimtglace	14.00
Bananen "Karussell" 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

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

# DEGUSTATION

## DEGUSTATIONS-MENÜ

Ein Gruss aus der Küche

\*\*\*

Morchel- Tagliatelle  
mit gefüllten "Knusper" Morchel

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

CHF 92.00

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