

Falkenburg Menuvorschläge



für Anlässe ab 10 Personen

Geschätzter Gast,

Es freut uns, dass Sie einen Anlass in der Falkenburg planen.

Seien Sie willkommen in der Falkenburg, dem Restaurant mit der schönsten Aussicht über die Stadt und den Bodensee.

Wir bitten Sie, folgendes genau durchzulesen, bevor Sie sich mit unseren Menuvorschlägen befassen!

Grundsätzlich gilt: 1 Menü pro Anlass!

Vegetarier lassen wir gerne vor Ort von unserer aktuellen Speisekarte aussuchen.
(Bitte Anzahl bekannt geben!)

Wählen Sie auch gleich die passenden Weine zu Ihrem Menu aus. Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage unter www.falkenburg.ch

**Personenzahl - Änderungen bitten wir Sie,
bis am Vorabend des Anlasses bekannt zu geben.
Diese ist massgebend für den Rechnungsbetrag.**

Zahlungsmodus:

**Bar, Maestro, mit Einzahlungsschein oder auf Rechnung innert 10 Tagen
(keine Kreditkarten für Anlässe)**

**Sanja & Patrick Wetzold mit unserem Küchenchef Frank Mayling - Lloyd
und dem Falkenburgteam**

Ein Betrieb der:



Apéro - Vorschläge (Preise pro Person)

kalt:	CHF
Blätterteig – Gebäck 2 Sorten zur Auswahl: Salz / Käse / Kümmel / Sesam / Mohn	3.00
Gemüse - Rohkostplatte mit Dip - Saucen	4.50
Melonenschnitt mit Rohschinken	3.00
Lachstartar auf Pumpernickel	3.50
Lachsroulade mit Creme fraîche	3.50
Crostini mit Thon, Tomaten oder Ei	3.50
Crostini mit Tomaten – Mozzarella	4.00
Crostini mit Lachs und Sauerrahm	4.50
Crostini mit Beef Tartar und Zwiebelringen	4.50
Oregano – Prosciutto Rollen gefüllt mit Peperoni und Frischkäse	3.50
Entensalat auf Pumpernickel	3.50
Caramelisierter Apfel auf Gorgonzola und Pumpernickel	3.50
Felchenstückchen mit Apfel und Speck auf Gurkenscheibe	3.50

Unser Hit!

Falkenburg Apéro – Variation (warm und kalt)	14.50
--	-------

warm:

Crevetten im Tempurateig mit fruchtiger Curry – Dipsauce	4.50
Gebackene Champignon im Bierteig	3.50
Mini - Frühlingsrollen mit Pflaumen - Sauce	3.50
Bodensee-Fischknusperli mit Tartaresauce	4.00
Poulet – Satay mit Erdnuss - Currysauce	4.00
Rinds – Satay mit Chilli – Sauce	4.50
Wildpilze im Wun – Tun - Teig	4.00
Geissenkäse und Spinat im Wun – Tun - Teig	4.00
Pouletknusperli mit Chillisauce	4.00
Thailändische Fischküchlein mit Sweet & Sour Sauce	3.50
Mini Quiche „Lorène“ (mit Lauch, Speck und Zwiebeln)	3.50
Mini Curry – Quiche (mit Apfel und Zwiebeln)	3.50
Mini Quiche „Mexican“ (mit Mais und Pepperoni)	3.50
Mini Quiche mit Krebs und Limetten	3.50
Mini Quiche „Toscana“ (mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten)	3.50

4 – Gang Menu à 59.--CHF

3 – Gang Menu à 50.50CHF

Vorspeisen

Bunter Blattsalat an Hausdressing

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons an Kräuterdressing

Tomatensalat mit Zwiebeln

Ruccolasalat mit eingelegten Tomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Waldpilzragoût im Blätterteigkissen

Suppen

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube

Frische Gemüsecremesuppe

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Rindskraftbrühe oder Gemüsebouillon mit Einlage (Ei, Eierstich, Gemüsestreifen oder Croûtons)

Hauptspeisen

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Röstikroketten und Gemüse

Schweinsgeschnetzeltes „Thurgauer Art“ (mit Apfelstückchen und Rahmsauce)
mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Saftiger Schweinshalsbraten im Bierjus mit Kartoffelstock und Gemüse

„Riz Cazimir“ Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising, ausgarniert mit Früchten

Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Forellenfilet „Müllerin Art“ an Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Gebratenes Pangasiusfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Felchenfilet vom Grill auf Safrannudeln an einer Tomaten – Dill – Sauce mit Butterkefen

Penne mit gebeiztem Lachs und mediterranem Gemüse,
verfeinert mit Safran Creme fraîche

Gebratenes Tofu an süss – saurem Ratatouille, serviert im Mango – Kokosreisring

Vegetarisches Chili mit Tortillas und Pilawreis

Penne mit Broccoliröschen, Knoblauch, Pinienkernen, eingelegten Tomaten und Parmesan

Blätterteigpastetli gefüllt mit Rahmgemüse - Ragoût, serviert mit Salzkartoffeln

Desserts

Gebrannte Appenzellercreme

Thurgauer Süssmostcreme

Früchtecoupe (2 Kugeln Glacé mit frischen Früchten)

Brasil – Sorbet mit Caipirinha

Eiskaffee mit Kahlúa und Rahm

Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel

4 – Gang Menu à 69.--CHF
3 – Gang Menu à 60.50 CHF

Vorspeisen

Spinatsalat mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und fein gehobeltem Parmesan

Nüsslisalat mit Croûtons, gehacktem Ei und Parmesan

Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicodressing

Crevetten Cocktail

Steinpilzragoût im Blätterteigkissen

Glasnudelsalat mit Wokgemüse

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin

Marbacher Rieslingsuppe

Rüeblicremesuppe mit Ingwer

Kräutercremesuppe mit Crevetten

Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Rohschinkenstreifen

Rindskraftbrühe mit Brätstrudel

Hauptspeisen

Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalajus mit Bratkartoffeln und Gemüse

Zartes Straussenfilet an Cognac - Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

Saftiger Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Kartoffelstock und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Röstikroketten und Gemüse

Kalbschnitzel „Saltim bocca“ an Madeirajus mit Nudeln und Gemüse

Pochierte Pouletbrust gefüllt mit frischen Kräutern an Rahmsauce mit Reis und Gemüse

Australisches Baramundifilet vom Grill auf Glasnudel – Wok – Gemüse mit Sesamdressing

Gebratene Saiblingsfilet an Basilikumsauce mit Bratkartoffeln und gerösteten Cherrytomaten

Pochiertes Zanderfilet an Weissweinsauce mit Blattspinat und Reis

Safranrisotto mit gegrillten Riesencrevetten und Gemüse

Fagottini di tartufo (kleine Teigtaschen, gefüllt mit weissem Trüffel und Frischkäse)
an Baumnussbutter und Balsamicoeme

Desserts

Gebrannte Baileyscreme mit Amaretti und Passionsfrucht

Thurgauer Apfelcreme mit Vanilleglacé

Frischer Fruchtsalat mit Kirschen und Rahm

Sorbetteller mit frischen Früchten

Joghurt – Limetten – Terrine mit marinierten saisonalen Früchten

Hausgemachtes Grand – Marnier – Parfait mit marinierten Orangenfilets

- 5 – Gang Menu à 89.--CHF**
4 – Gang Menu à 79.—CHF
3 – Gang Menu à 70.50 CHF (ohne Zwischengang oder Vorspeise)

Vorspeisen

- Pfeffer – Carpaccio vom Rindsfilet mit Feigensenf – Aioli und gehobeltem Parmesan
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Avocado mit Crevetten Cocktail
Cesar – Salat mit Croûtons und Panchetta an Käsesauce
Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten
Beef Tartar mit Zwiebelringen und Kapern, serviert mit Toast und Butter

Suppen

- Tomatencremesuppe mit Gin
Rüeblicremesuppe mit Ingwer
Kräutercremesuppe mit Crevetten
Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Rohschinkenstreifen
Rindskraftbrühe mit Brätstrudel
Grüne Thay – Curry – Suppe

Zwischengang

- Fagottini di tartufo (kleine Teigtaschen, gefüllt mit weissem Trüffel und Frischkäse)
an Baumnussbutter und Balsamicocreame
Blätterteigpastetli gefüllt mit Steinpilz – Ragoût
Gebratene Riesencrevetten in Rosmarinbutter auf Blattspinat
Zitronensorbet mit Caipirinha
Blutorangensorbet mit Campary

Hauptspeisen

- Appenzeller Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Röstikroketten und Gemüse
In Merlot zart geschmorte Kalbsbacken mit Polenta und Gemüse
Kalbschnitzel an weisser Balsamicosauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Reis und Gemüse
Rindsfilet an Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse
Seeteufelmédailles „Saltim bocca“ (mit Basilikum und Lachs) an feinem Zitronenöl,
angerichtet auf Ratatouille - Gemüse mit Safrankartoffeln
Gebratene Jakobsmuscheln mit Weisswein – Ruccola – Risotto und Tomatenconcassé
In der Mandelkruste gebratener St. Petersfisch auf Rieslingsauce
mit Wildreis und Tomaten – Stangensellerie - Ragoût

Desserts

- Dessert – Variation Falkenburg
Käse – Variation Falkenburg
„Frankie’s Spezial“ Merengue – Stückchen mit in Rahm eingeschlagenen Waldbeeren
Vanilleglacé mit heissen Beeren
Hausgemachtes Tiramisu
Curry – Bananen – Parfait mit Kokosschaum

Unsere Räumlichkeiten

**Restaurant Falkenburg für 120 Personen
Wintergarten (65) und Beizli (55) zusammen**

Wintergarten mit 65 Sitzplätzen

Der Wintergarten mit der schönsten Aussicht über die Stadt St. Gallen, für Ihren speziellen Anlass

Beizli mit 55 Sitzplätzen

Die gemütliche Stube mit der rustikalen Ambiance.
Sehr gut geeignet für Tafeln bis 22 Personen.

Alte Wirtschaft (Raucherstübli) mit 20 Plätzen

Für unsere rauchenden Gäste.

Die gotische Stube mit 12 Plätzen

Das Sitzungszimmer in rustikaler Umgebung.

Terrasse mit 101 Sitzplätzen oder 202 Stehplätzen

Für Ihren Apéro bei schönster Aussicht

Raummieten:

½ Tag = Fr. 80.-

Flip Chart = Fr. 20.-

Proky & Leinwand = Fr. 50.-

Beamer & Leinwand = Fr. 80.-

Der Sitzungsraum in der alten Falkenburg kann mit oder ohne Infrastruktur gemietet werden.

**Restaurant Falkenburg
Patrick & Sanja Wetzold
Falkenburgstrasse 25
CH - 9000 St. Gallen**

Tel.: 071 222 55 81

Fax: 071 220 92 81

www.falkenburgsg.ch

falkenburgsg@bluewin.ch

Küchenchef:

Frank Mayling – Lloyd mit Lars Kühn und Florian Künzler

Chef de Service:

Iris Ammann