

Falkenburg Menuvorschläge



für Anlässe ab 10 Personen

Werter Gastgeber!

Schön, dass Sie die Falkenburg für Ihren Anlass ausgewählt haben.

Wir heissen Sie schon jetzt herzlich willkommen im Restaurant mit der schönsten Aussicht über die Klosterstadt St. Gallen, dem Rosenberg und dem dahinter gelegenen Bodensee.

Wussten Sie, dass Sie bei schönem Wetter den schönsten Sonnenuntergang, hier auf dem Freudenberg erleben dürfen?

Menu – Empfehlungen für Anlässe ab 10 Gästen

Sie sind eine kleinere Gruppe?

So verwöhnen wir Sie gerne mit unseren à la carte Gerichten.

Um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen, bitten wir Sie:

Ein Menu Ihrer Wahl zusammen zu stellen.

Sie dürfen auch gerne aus den verschiedenen Preiskategorien etwas zusammenstellen.

Sie haben möglicherweise Vegetarier unter Ihren Gästen. Teilen Sie uns die Anzahl Personen mit, wir gehen dann vor Ort individuell auf deren Wünsche ein.

Wählen Sie auch gleich die passenden Weine zu Ihrem Menu aus, damit wir die Möglichkeit haben, genügend für Ihren Anlass bereit zu stellen.

Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage unter www.falkenburgsg.ch

Teilen Sie uns bis zum Vorabend Ihres Anlasses die letzten Änderungen der Personenzahl mit, da diese gleichzeitig für den Rechnungsbetrag massgebend ist.

Die Rechnung senden wir Ihnen gerne zu oder geben sie Ihnen nach dem Anlass gerne mit einem Einzahlungsschein mit. Für eine Überweisung innert 10 Tagen bedanken wir uns. Ebenso akzeptieren wir Barzahlung oder Maestro.

Keine Kreditkarten für Anlässe!

Küche und Service werden alles unternehmen, Sie und Ihre Gäste zur vollsten Zufriedenheit zu bedienen.

Herzlichst Ihre Gastgeber

**Sanja & Patrick Wetzold mit unserem Küchenchef Philipp Frei
und unserem gesamten Falkenburgteam.**



Ein Betrieb der:

Apéro - Vorschläge (Preise pro Person)

kalt: CHF

Blätterteig – Gebäck	2 Sorten zur Auswahl:	3.00
Salz / Käse / Kümmel / Sesam / Mohn		
Gemüse - Rohkostplatte mit Dip - Saucen		4.50
Melonenschnitt mit Rohschinken		3.00
Lachstartar auf Pumpernickel		3.50
Crostini mit Thon, Tomaten oder Ei		3.50
Crostini mit Tomaten – Mozzarella		4.00
Crostini mit Tomaten- Basilikum		3.50
Crostini mit Lachstartar und Apfelmeerrettich		4.50
Crostini mit Beef Tartar und Zwiebelringen		4.50

Unser Hit!

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

warm:

Riesencrevetten im Tempurateig mit fruchtiger Curry – Dipsauce	4.50
Mini – Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce	3.50
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat	4.00
Poulet – Satay mit Erdnuss- Sauce	4.00
Rinds – Satay mit Chili – Sauce	4.50
Pouletknusperli mit Chili - Sauce	3.50
Zanderknusperli mit Tartare - Sauce	3.50
Mini Quiche „Lorène“ (mit Lauch, Speck und Zwiebeln)	3.50

Gerne erfüllen wir auch, nach unseren Möglichkeiten, spezielle Wünsche, die nicht in unseren Vorschlägen stehen!

4 – Gang Menu à 53.--CHF

3 – Gang Menu à 45.—CHF

2-Gang Menu à 37.--CHF

Salate

Kleiner Blattsalat an Hausdressing

Gemischter Salat

Eisbergsalat mit Croûtons und Ei

Suppen

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube

Frische Gemüsecremesuppe

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

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

Hauptspeisen

Schweinsteak 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 Reisring, ausgarniert mit Früchten

Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Gebrautes Pangasiusfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Desserts

Thurgauer Süssmostcreme

Früchtecoupe (Vanille- und Erdbeer- Glacé mit frischen Früchten)

Eiskaffee mit Kahlúa und Rahm

Caramelchöpfli mit Rahm

4 – Gang Menu à 64.--CHF
3 – Gang Menu à 55.-- CHF
2 – Gang Menu à 46.-- CHF

Vorspeisen

Blattsalat mit gebratenen Champignons an Kräuterdressing
Spinatsalat mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und fein gehobeltem Parmesan
Nüsslisalat mit Croûtons, gehacktem Ei und Parmesan
Tomaten- Mozzarella- Salat an Balsamicodressing
Crevetten Cocktail
Blätterteigpastetli gefüllt mit Rahmgemüse - Ragoût

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin
Marbacher Rieslingsuppe
Orangen- Rüeblicremesuppe mit Ingwerschaum
Kräutercremesuppe mit Crevetten

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 Safranrisotto
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ im Reisring
Pochiertes Zanderfilet an Weissweinsauce mit Blattspinat und Reis
Gegrillte Riesencrevetten auf Safranrisotto

Desserts

Gebrannte Appenzellercreme
Thurgauer Apfelcreme mit Vanilleglacé
Sorbetteller mit frischen Früchten
Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel
„Le Colonel“ Zitronensorbet mit Vodka

6 – Gang Menu à 87.50 CHF
5 – Gang Menu à 79.50 CHF
4 – Gang Menu à 69.50 CHF
3 – Gang Menu à 59.50 CHF (ohne Zwischengang 1 oder Vorspeise)

Vorspeisen

Ruccolasalat mit eingelegten Tomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Waldpilzragoût im Blätterteigkissen

Cesar – Salat mit Croûtons und Panchetta an Käsesauce

Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen

Suppen

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Rohschinkenstreifen

Zitronengrassuppe mit Crevetten

Proseccoschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen

Erbsen- Minz- Creme - Suppe mit sautierten Flusskrebse

Zwischengang 1

Fagottini di tartufo (kleine Teigtaschen, gefüllt mit weissem Trüffel und Frischkäse)
an Baumnußbutter und Balsamicocreame

In Limettenbutter sautiertes Red Snapper Filet auf Linsengemüse

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Waldpilzragoût

Zwischengang 2

„Le Colonel“ Zitronensorbet mit Vodka

„Apfelgeist“ Apfelsorbet mit Calvados

„Blody Orange“ Blutorangensorbet mit Campary

Hauptspeisen

In Merlot zart geschmorte Kalbsbacken mit Polenta und Gemüse

Kalbschnitzel an weissem Balsamicojus mit Tagliatelle und Gemüse

Gebratene Jakobsmuscheln auf Gemüsejulienne
serviert mit Weisswein– Ruccola– Risotto

Crèpinette vom Lamm und Poulet an Kräuterjus
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

Desserts

Vanilleglacé mit heissen Beeren

Falkenburg Tiramisu

Charlotte Royal

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangenfilets

Thurgauer Apfelcreme mit Calvados und Vanilleglacé

6 – Gang Menu à 97.--CHF
5 – Gang Menu à 89.--CHF
4 – Gang Menu à 79.—CHF
3 – Gang Menu à 70.50 CHF (ohne Zwischengang 1 oder Vorspeise)

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet mit Olivenöl, Aceto Balsamico und gehobeltem Parmesan

Trio vom Schottischen Rauchlachs mit Toast und Butter

Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten

Beef Tartar mit Zwiebelringen und Kapern, serviert mit Toast und Butter

Suppen

Weisse Tomatencremesuppe mit Tomatensphären

Zitronengrassuppe mit Crevetten

Champagnerschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen

Erbsen- Minz- Creme - Suppe mit sautierten Flusskrebse

Zwischengang 1

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

In Limettenbutter sautiertes Red Snapper Filet auf Linsengemüse

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Waldpilzragoût

Zwischengang 2

„Le Colonel“ Zitronensorbet mit Vodka

„Apfelgeist“ Apfelsorbet mit Calvados

„Blody Orange“ Blutorangensorbet mit Campary

Hauptspeisen

Gebratenes Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftigem Balsamicojus
dazu Röstikroketten und frisches Marktgemüse

„Surf and Turf“ Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Crevetten
dazu Kartoffelgaletten und frisches Marktgemüse

Desserts

Dessert – Variation Falkenburg

Käse – Variation Falkenburg

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangenfilets

Thurgauer Apfelcreme mit Calvados und Vanilleglacé

Falkenburg Tiramisu

Charlotte Royal

Unsere Räumlichkeiten

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

Wintergarten mit 65 Sitzplätzen

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

Restaurant mit 55 Sitzplätzen

Die gemütliche Stube mit dem rustikalen Ambiente.
Sehr gut geeignet für Tafeln bis 22 Personen,
wenn Sie etwas separat zu den anderen Gästen sein möchten.

Bernegg – Stübli mit max. 12 Plätzen

Das Sitzungszimmer für ungestörte Treffen in luftiger Höhe.

Die gotische Stube mit 12 Plätzen

Das Sitzungszimmer in rustikaler Umgebung.

Terrasse mit 101 Sitzplätzen oder 202 Stehplätzen

Für Ihren Apéro bei schönster Aussicht.

Unsere hauseigene Weinhandlung im alten Riegelhaus
für Ihre Geschenke zum Anlass

oder

zur Aufwertung Ihres privaten Weinkellers.

oder

Apéro für max. 15 Personen

Restaurant Falkenburg & Wetzi`s Weinwelt GmbH

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

Tel.: 071 222 55 81

Nat.: 079 276 31 32

Fax: 071 220 92 81

www.falkenburgsg.ch

falkenburgsg@bluewin.ch

Küchenchef: Philipp Frei

Chef de Service: Katrin Mai