



FALKENBURG

Restaurant & Hotel

LIEBER GAST

Herzlich willkommen im neu gestaltetem Hotel-Restaurant Falkenburg!

Nach einer intensiven Umbauphase freuen wir uns sehr, Sie in unserem modernisiertem Haus wieder begrüßen zu dürfen.

Es erwartet Sie eine stilvolle Verbindung aus zeitloser Eleganz, behaglichem Ambiente und zeitgemässer Gastfreundschaft - hoch über den Dächern von St.Gallen, mit einmaligem Ausblick bis über den Bodensee.

Mit grosser Sorgfalt hat die Ortsbürgergemeinde St. Gallen nicht nur das Erscheinungsbild der Falkenburg erneuert, sondern auch in eine nachhaltige Zukunft investiert.

Der Einbau von leistungsstarken Wärmepumpen und modernster Solarzellen auf unserem Dach, ist Ausdruck unseres Anspruches, Genuss und Verantwortung harmonisch zu vereinen.

So geniessen Sie Ihre kulinarischen Momente bei uns künftig in einem Haus, das nicht nur kulinarisch, sondern auch ökologisch überzeugt.

Unsere Küche bleibt das Herzstück:

Frisch, regional geprägt und kreativ verfeinert.

Freuen Sie sich auf marktfrische Produkte, liebevoll zubereitete Speisen und erlesene Tropfen aus unserer vielseitigen Weinkarte- all das in einem Ambiente, das zum Verweilen und Geniessen einlädt.

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

OB FRÜEHLIG, SUMMER, HERBST ODER WIINTER EIFACH FALKENBURG

VORSPESIEN

VORSPEISEN

Blattsalat 15.00
frühlingshaft mit Spargeln, Bärlauch
und Erdbeeren garniert

Gemischter Salat 14.00
Salatbouquet mit marinierten Gemüse-Salaten

Kartoffelsalat 14.00
kombiniert mit Speck

Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise 18.00
serviert mit Knusperbaguette und Preiselbeeren

Von Hand geschnittenes Rindsfilet-Tatar 28.00
mit Essiggemüse

Markknochen gebacken im 20.00
Knoblauchbutter

SUPPEN

Bärlauchtee 13.00
mit Tirolerknödel

Grüne Spargelcremesuppe 16.00
mit Kaninchen

Morchelcremesuppe 22.00
mit Kalbsspiessli

H A U P T G A N G

KREATIVES ZUM HAUPTGENUSS

Original Kalbsschnitzel «Wiener Art»begleitet von Sardellen, Kapern, Frühlingskartoffeln und Preiselbeerschaum	46.00
Gefüllte Schweinsfilet- Medaillons serviert mit Gemüse, Kräuternudeln und Morchelrahmsauce	39.00
Poulet Cordon-bleu «Pizzaiolo» (gefüllt mit Dörtomaten, Parmaschinken und Mozzarella) serviert mit Frühlingsgemüse und Pommes Frites	34.00
Hausgemachter Hackbraten (Bürgerteller) mit Bärlauch- Kartoffelstock und Gemüse	31.00
Duett vom Kaninchen (gebraten und geschmort) begleitet von Wildreis und Spargelgemüse	37.00
Rindsfiletspitzen in kräftiger Rotweinsauce serviert mit Bärlauch-Kartoffelstock und Gemüse	48.00

GANZE FLEISCH- UND FISCHSTÜCKE ALS HAUPTGENUSS (AB 2 PERSONEN)

Chateaubriand mit Lauch-Speck-Gratin und Gemüseplatte	58.00
Am Stück geschmortes Lamgigot begleitet von Kartoffel-Bärlauch-Stock und Gemüseplatte	42.00
Wolfsbarsch in der Salzkruste begleitet von Wildreis und Rahmspinat	37.00

AUS DEN GEWÄSSERN ZUM HAUPTGENUSS

Knusprig gebratene Zander-Tranche auf weissem Bohnen Cassoulet und Frühlingskartoffeln	42.00
Duett vom Pulpo und Crevette im Fischsud mit Spaghettini	44.00

HAUPTGANG

FLEISCHLOS ZUM HAUPTGENUSS

Cremiges Spargelrisotto mit gebackenen Spargelspitzen	25.00
Spargel Cordon bleu mit Frühlingskartoffeln	29.00

ETWAS «EINFACHES» ZUM HAUPTGENUSS

Wurst-Käsesalat einfach	21.00
Wurst-Käsesalat mit verschiedenen, marinierten Gemüsesalaten	25.00
Grosser Salatteller mit Ei	20.00
Fitnesssteller mit Poulet Cordon bleu «Pizzaiolo»	34.00
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel	45.00
Fitnesssteller mit Zanderfilet	42.00

Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Kaninchen:	Ungarn
Schwein:	Schweiz
Rind:	Paraguay
Lamm:	Irland
Zander:	Estland
Wolfsbarsch:	Europa
Crevetten:	Vietnam
Pulpo:	

Leitungswasser:	3 dl	CHF	2.00
	5 dl	CHF	3.00

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

ETWAS SÜSSES ?

Baileyskuchen mit Bananen Glace	13.00
Erdbeergratin mit Pistazienglace	14.00
Rhabarberkrapfen auf Vanillesauce	12.00
Sorbetteller mit frisch marinierten Früchten	14.00
Erdbeer Variation (Geleè, Mousse, Parfait und Glace)	16.00

DESSERT

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

DEGUSTATIONS-MENÜ

Ein Gruss aus der Küche

Rindsfilet Tatar von Hand geschnitten

Morchelcremesuppe mit Kalbspiessli

Duett vom Kaninchen (gebraten und geschmort)
mit Spargelgemüse und Wildreis

Erdbeergratin mit Pistazienglace

CHF 85.00

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

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