

Liebe Gäste

Bevor Sie sich auf die Suche nach Ihrem passenden Gericht machen, ist es uns wichtig Ihnen unsere „Schloss- Philosophie“ näher zu bringen:

Vom Luxus der einfachen Küche

Wenn man sich in den geschichtsträchtigen Räumlichkeiten vom Gasthaus zum Schloss Falkenstein bewegt werden im gleichen Atemzug Wörter wie königlich, elegant und einzigartig aber auch rustikal, schlicht und romantisch genannt. In der Tat erinnert die Atmosphäre stark an Sissi`s kaiserliche Zeiten.

Es ist uns wichtig, dieses unvergleichliche Gefühl auch mit unseren Speisen zu transportieren. Dies geschieht, in dem wir mit präzis eingesetzten Zutaten ein Gericht in seiner Einfachheit erstrahlen lassen.

Es müssen nicht immer Kaviar oder Austern sein, die ein Gericht aus der Masse herausstechen lassen. In unserem Fall reicht es, wenn die handgemachten Tagliatelle vor dem Servieren kurz in einem Parmesan- Laib geschwenkt werden. Oder eine frische Erdbeere, die nach dem Trunk im Schokoladenbrunnen ein ganz neues Erlebnis entstehen lässt.

Unsere Philosophie soll Sie daran erinnern, dass die Kunst des Kochens nicht nur darin besteht möglichst viele verschiedene „fancy“ Sachen auf den Teller zu bringen, sondern gutbürgerliche Gerichte mit dem gewissen Etwas erstrahlen zu lassen.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Gasthaus zum Schloss Falkenstein. Geniessen Sie Ihre Zeit und lassen Sie sich vom Luxus der einfachen Küche verwöhnen.

Ihr Gasthaus zum Schloss Falkenstein- Team

Unsere Spezialitäten

Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion,
als Hauptgang stehen Ihnen zur Auswahl:

Handgemachte Tagliatelle

aus dem Parmesanlaib serviert

an Beurre Blanc mit schwarzem Trüffel

61.50 / 37.50

pro zusätzliches Gramm schwarzer Trüffel

4.00

« Gewinner Menu aus Mini Beiz dini Beiz »

Hausapéro

(Weisser Portwein mit Tonic Water)



Wynentaler Rindsfilet

mit hausgemachter Schloss-Butter

Parmesan-Trüffel Tagliatelle oder Rosmarinkartoffeln
und Ofengemüse

inkl. Vorspeise und Dessertbuffet à discretion

81.00 (ohne Apéro)

89.50 (inkl. Apéro)

auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Gänseleber

12.00

Iberico Schweinssteak

an Salbeibutter

mit Nudeln und Marktgemüse

71.50 / 47.50

Seezungenröllchen in Butter gebraten

an Champagnersauce

mit gestossenen Kartoffeln und Blattspinat

69.50 / 46.50

Vom Luxus der einfachen Küche

Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion,
als Hauptgang stehen Ihnen zur Auswahl:

Nur
Hauptgang

Hausgemachter Linsen- Gemüse Burger 57.50 / 31.50
auf Tomaten- Datteln Confit und Basmatireis

Rindsfilet „Stroganoff“ 68.00 / 45.50
mit gestossenen Kartoffeln und Ofengemüse

Gebratene Perlhuhnbrust 63.50 / 39.50
an Thymianjus, Weissweinrisotto und Marktgemüse

Gebratenes Kabeljaufilet 59.00 / 35.00
an luftiger Chorizosauce, auf Risotto mit eingelegten Dörrtomaten,
mit mariniertem Rucola

Entrecôte vom heimischen Rind 71.50 / 48.50
mit Café de Paris überbacken
mit Pommes Frites und Ofengemüse

Handgeschnittene Kalbsleberli 65.00 / 41.50
in Butter gebraten, mit Weissweinrisotto

Fondue Chinoise «Klassik» à discrétion (ab 2 Personen) p.P. 59.50 / 48.50
Rindfleisch-, Trutenbruströllchen und Pouletbrust,
Black Tiger Crevetten und Pangasiusfilet, Gemüse und eingelegte Früchte,
mit Pommes Frites und verschiedenen hausgemachten Saucen

Für Fondue Chinoise Liebhaber empfehlen wir zusätzlich:

Von Hand geschnittenes Wynentaler Rindfleisch

100g à 15.50

200g à 19.50

Weitere Köstlichkeiten

Gebratene Gänseleber	(als Vorspeise)	34.00
mit Balsamico di Modena Sauce, gestossenen Kartoffeln, Blattspinat und karamellisierten Äpfeln		
Ganze Seezunge in Butter gebraten		89.50 / 65.50
an Champagnersauce mit gestossenen Kartoffeln und Blattspinat		
Schlemmer- Buffet à discrétion		49.00
Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion		
Vorspeisebuffet à discrétion		39.50
Dessertbuffet à discrétion		27.50

Lebensmitteldeklaration

Rind	Suhren -/ Wynental (CH)
Kalb	Suhren -/ Wynental (CH)
Pouletbrust	Schweiz
Perlhuhnbrust	Frankreich
Kabeljau	Norwegen
Truthahn	Schweiz
Gänseleber	Frankreich
Seezunge	Frankreich
Iberico Schweinsnierstück	Spanien

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne zum Thema Nahrungsmittelallergien.