

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 Wintertrüffel

59.50 / 39.50

pro zusätzliches Gramm Wintertrüffel

4.00

« Gewinner Menu aus Mini Beiz dini Beiz »

Hausapéro

(Weisser Portwein mit Tonic Water)



Wynentaler Rindsfilet

mit hausgemachter Schloss-Butter

Parmesan-Trüffel Tagliatelle und mediterranem Ofengemüse

inkl. Vorspeise und Dessertbuffet à discretion

81.00 (ohne Apéro)

89.50 (inkl. Apéro)

auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Gänseleber

Iberico Schweinssteak

an Salbeibutter

mit Nudeln und Marktgemüse

59.50 / 44.50

Ganze Seezunge in Butter gebraten

an Champagnersauce

mit gestossenen Kartoffeln und Blattspinat

73.50 / 63.50

Vom Luxus der einfachen Küche

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

Nur
Hauptgang

Fondue Chinoise à discrétion (ab 2 Personen) mit Pommes Frites und verschiedenen hausgemachten Saucen	56.50 / 46.50
Potpouri von Federkohl, Granatapfel und Gemüse mit gerösteten Haselnüsse und Basmati Reis	57.50 / 31.50
Steinpilzrisotto mit herbstlichem Gemüse und Pecorinospänen	59.50 / 35.50
Rindsfilet „Stroganoff“ mit gestossenen Kartoffeln und Ofengemüse	63.50 / 46.50
Gebratene Perlhuhnbrust An Thymianjus, Weissweinrisotto und Marktgemüse	59.50 / 44.50
Entrecôte vom heimischen Rind mit Café de Paris überbacken mit Pommes Frites und Ofengemüse	69.00 / 51.50
Natura Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce mit Nudeln und Marktgemüse	71.50 / 56.50
Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Schloss-Butter Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse <i>auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Gänseleber</i>	73.50 / 59.50 12.00

Weitere Köstlichkeiten

Gebratene Gänseleber mit Balsamico di Modena, gestossenen Kartoffeln, Blattspinat und karamellisierten Äpfeln (Als Vorspeise)	34.00
Schlemmer- Buffet à discrétion	49.00
Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion	
Vorspeise- und Dessertbuffet à discrétion	49.00
Dessertbuffet à discretion	27.50

Lebensmitteldeklaration

Rindsfilet / Entrecôte	Suhren -/ Wynental (CH)
Kalbssteak	Suhren -/ Wynental (CH)
Pouletbrust	Schweiz
Perlhuhnbrust	Frankreich
Truthahn	Ungarn
Gänseleber	Frankreich
Seezunge	Frankreich
Iberico Schweinsnierstück	Spanien

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne zum Thema Nahrungsmittelallergien.