



# Take away

**Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch unter  
Telefon +41 44 910 66 88 entgegen.**

von Montag bis Samstag, von **9 bis 11 Uhr** und  
von **16 bis 18 Uhr**

Auf Anfrage liefern wir auch gerne in der näheren  
Umgebung – wir bitten Sie um Verständnis, dass diese  
Möglichkeit von unserer Kapazität abhängig ist.

## Vorspeisen

**Gemischter Saison-Blattsalat**  
mit Kräutern und Hausdressing 9.00

**Knackiger Eisbergsalat**  
mit Rauchspeckstreifen, gehacktem  
Ei und Bergkäse 11.00

**Rindstatar „Falken“**  
mit Brandy und Toast  
Kleine Portion 21.00  
Portion 30.00

**Thuna**  
klein geschnitten, mit Schalotten, Koriander,  
mariniertem Ingwer und Saisonsalat 22.50

## Suppen

**Tagessuppe**  
mit saisonalen Produkten,  
täglich frisch zubereitet 7.50

**Grüne Spargelcreme-Suppe**  
mit Prosciutto-Tatar 10.00

## **Kokoszitronegras-Suppe**

mit gebratener Jakobsmuschel

11.50

## **Risotti**

Gran Carnaroli Dragoni

### **Spargel Risotto**

mit sautierten Cherrytomaten und Rohschinken

28.00

### **Mediterran Risotto**

mit Gemüse, gebratene Seppiolini  
und Safran-Schaum

31.00

## **Pasta**

Unsere Ravioli werden jeden Tag von  
uns frisch zubereitet

### **Ravioli mit Limettenfüllung**

serviert mit Salbei-Butter

26.00

### **Ravioli mit Kalbfleischfüllung**

serviert mit Knoblauch-Chili

26.00

### **Ravioli mit Spinatfüllung**

serviert mit Tomaten-Salpicon

26.00

### **Dreierlei Ravioli**

alle Sorten zum Probieren

26.00

### **Spaghetti Stresso**

nach Marktangebot - lassen Sie sich überraschen

30.00

## Meeresfrüchte

### Sepia

gegrillte Sepia-Streifen  
auf Blattspinat

29.00

### Riesencrevetten

Knoblauch und Kräuter

33.00

## Süßwasserfisch

### Saibling, filetiert und leicht gegart

mit Sauercreme und Champagnerrahmkraut  
Nordsee

32.00

## Fische aus dem Meer

Da wir Ihnen nur beste Qualität anbieten, berücksichtigen wir  
das Marktangebot

### Dorade oder Loup de mer,

Grilliert mit Tagesgemüse und

Sherry-Risotto

36.00

## Fleisch

### Swiss Prime Scallopine

serviert an einer Zitronensauce

32.00

### Rindsfilet

mit kräftigem Rotweinjus und glasierten Spargeln

44.00

### Chicken Curry

Leicht pikant mit asiatischen Gewürzen  
passend dazu Früchte-Chutney Duftreis

28.50

### Kalbskotelette (ohne Knochen) alla salvia

auf Ratatouille

42.00

## **Pollo**

Mistkratzerli mit Kräutern und Knoblauch,  
im Ofen gegart

27.00

Unser Swiss Prime Kalbfleisch und Rindfleisch, der  
Dachsener Rauchspeck, sowie das Wild und Geflügel  
kommen aus der Schweiz. Wild aus Österreich.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Infos über mögliche  
Allergene in den einzelnen Gerichten.

## **Beilagen**

Tagliolini, diverse Risotti, Bratkartoffeln, Blatt-Spinat,  
Ratatouille, Grüne Spargeln, Duftreis  
Champagnerrahmkraut, Kefen, Favebohnen

6.00

## **Käseteller**

mit 3 Sorten, serviert mit Baumnüssen und  
hausgemachtem Fruchtbrot

9.50

**... dazu ein Moscatel aus Portugal**  
Süsswein

1 dl

7.50

## **Desserts**

### **Eiscafé**

cremig geschlagen

9.00

### **Waldbeeren-Tiramisu**

mit Früchten

9.50

### **Hausgemachter Schokoladenkuchen**

mit frischen Beeren

10.00

### **Gefrorenes pro Kugel**

Vanille, Mokka, Zitrone, Schokolade, Passionsfrucht  
Sauerrahm

3.50

### **Falken Schokolade**

Feine Schweizer Milkschokolade 100 g

5.00

## Getränke (75cl)

### Prosecco

Superiore Asolo DOCG		16.00
----------------------	--	-------

### Weisswein

Italien Roero Arneis, Mauro Sebaste	2018	19.50
--	------	-------

Pinot Grigio E&N DOC	2016	18.50
----------------------	------	-------

Portugal Esporão Reserva (Hauswein)	2017	16.50
--	------	-------

### Rotwein

Italien Brancaia TRE	2016	19.50
-------------------------	------	-------

Portugal Esporão Reserva, Alentejo (Hauswein)	2016	21.50
--	------	-------

Spanien Cair, Ribera del Duero	2017	19.00
-----------------------------------	------	-------

Weiter Getränke auf Anfrage.

## Olivenoel

<b>Esporão</b> Olivenoel aus Portugal	2.5dl	7.50
--	-------	------