



Unsere Empfehlung Rösti Klassiker & Cordon Bleu's HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN / HEISSER HUGO

Glücklich sein heisst nicht, *das Beste von allem zu haben,*
sondern das Beste aus allem zu machen...

DONNERSTAG, 9.1.2025

Tages-Gerichte/ Lunch /Dinner

Suppen-Topf Randen-Quark-Crème		
MENU «LUNCH»		
Kalbfleisch-Pojarski an Kürbis-Sauerrahmsauce Nudelbeet & Marktgemüse	27.00	
PASTA: TAGLIATELLE AL TONNO CLASSICO		
Tagliatelle mit Tomaten-Tonno-Sugo, Knoblauch, Oliven, Kapern, Basilikum & kleine Salat-Bowle	24.50	
● EMPFEHLUNG		
AUS DEM NÄHKÄSTCHEN		
Hausgemachter St. Galler Kalbshackbraten Bierfalken Spätzli & Saisongemüse	29.00	
TRADITION		
Feines Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher ART“ Butter-Rösti & Marktgemüse	35.00	
KLASSIKER		
Appenzeller Siedwurst Metzgerei Breitenmoser auf hausgemachten Chässpätzli & Apfelmus	26.00	
IMMER WIEDER FEIN...		
Rindfleischstreifen „Stroganoff“ Bierfalken Spätzli & Marktgemüse	34.00	
AKTUELL „Winterzauber“ Bunte Salat- Komposition mit leicht angebratener Avocados, Feigen & Landrauschschinken an Mango-Balsamico- Dressing		25.50
Wilhelm Tell / Schweizer Gericht		
CH-Gehacktes mit Hörnli (Rindfleisch) Thurgauer Apfelmus & Salatbeilage	24.50	
SÄNTIS-KÖNIG		
Appenzeller Chäs Hörnli mit Spiegelei gerösteten Zwiebeln, Salatbeilage/Apfelmus	24.50	
Flamm des Monats „Ticino“		
Luftgetrockneter Speck, Cherry-Tomaten, Spez.Flammkäse Käse, Tessiner Salametti, & Crème fraîche, glacierte Marroni	23.00	
Bierfalken-Salat "Chicken Knusperli"		
Sommer-Salate mit frittierten Poulet Streifen, Melonen- Würfeli & Teufel-Sauce & an Balsamico- Dressing	27.50	
Herbst-Spezialität Walliser Raclette		
Walliser Raclette mit neuen Kartoffeln Essiggurken, Siebelzwiebeln & kleine Salat-Bowle	25.00	

Catering 365 Tage, immer für Sie präsent!

Feiern Sie Ihren Anlass im Bierfalken!
Geschenk-Gutschein Bierfalken☺
Bestellung direkt beim charmanten Service oder
Anfrage direkt an info@bierfalkenwirt.ch

WARM

Kalbs-Wiener-Schnitzel (CH) mit Pommes & Marktgemüse / oder Fitness	34.00
St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce & CH-Butter-Rösti, Gemüse	24.00
Schweizer Pouletflügeli (6 Stk.) mit hausgemachter Teufelssauce/Dip	21.00
Schweizer Poulet Brust paniert mit Pommes frites & Gemüse	26.00
Schw.-Wiener Schnitzel (CH) mit Pommes frites & Tages-Gemüse	26.00

VEGI-TREND

VEGI-MENU	
Quorn Stroganoff mit Spätzli Gemüse & kleine Salatbeilage	22.00
Vegi-Spätzli „Gemüsevariation“ unser Renner Hausgemachte Spätzli mit buntem Gemüse & kleine Salat-Bowle	26.50

EGLI-FISCHKNUSPERLI

Portion Egli «Fischknusperli» 200 gr mit Tartarsauce/Dip (EU) Zellweger CH	27.00
Fisch & Chips «Egli-Fischknusperli» mit Tartarsauce/Dip, Pommes (EU) Zellweger	34.00

SPÄTZLI-ECKE

Appenzeller Chäs-Spätzli mit Zwiebeln und Speck, Urnäser Käse	24.50
Grossmutter Art mit Schinken, Zwiebeln & Rahm	24.00
Bierfalken-Spätzli mit Kalbfleischstreifen, Lauch, Cherry-Tomaten	27.00
Alfredo mit Appenzeller Mostbröckli (CH), Rüebli & Rahm	27.00
Stroganoff mit Poulet Brust Würfeli (CH) & Paprika, Peperoni & Gurken	24.50
St. Galler Art mit Olma Bratwurst-Rädli mit Appenzeller Käse gratiniert & Spiegelei	24.00
Münchner Weisswürste (CH) 1 Paar mit Brezel & Händlmaier Senf	13.00

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können darin Spuren allergener Stoffe enthalten sein.
Bitte geben Sie uns Bescheid, sollten Sie ein Problem mit etwelchen Allergien haben! Wir danken Ihnen!

FLAMMKUCHEN

Flamm „Aurora“ mit Rohschinken Crème fraîche, mediterrane Tomatensauce Luftgetrock. Speck & Käsemischung, Gorgonzola	20.00
Flamm Roma mit Rohschinken Mozzarella, Zwiebeln & Crème fraîche	21.00

Weitere Flammkuchen in der Flamm-Karte

SWISS-CORDON-BLEU'S

Bündner Cordon-Bleu Bündner Rohschinken / Bündner-Bergkäse mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse	
Appenzeller Cordon-Bleu Appenzeller Mostbröckli, rassiger Appenzeller Käse mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse Schwein Poulet CHF 34.00 Kalb CHF 40.00	
St. Galler Cordon-Bleu mit St. Galler Saftschinken / Klosterkäse mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse Schwein Poulet CHF 34.00 Kalb CHF 40.00	

SÜSSES

Coupe „Nesselrode“ mit Vermicelles Vanille-Eis & Schlagrahm	12.00
Portion „Vermicelles“ mit Meringues & Schlag- Rahm	11.00
Hausgemachtes Schoggi-Kuchen mit Vanille-Eis & Schlag- Rahm	11.50
Wiener Eiscafé gerührt mit Vanille Eis & kaltem Espresso-Café mit Schlagrahm garniert	11.00

GARTENKÜCHE

Kleiner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.00
Schweizer Wurstsalat garniert mit Schale Pommes frites extra	20.00
Wurst-Käsesalat garniert mit feinem Appenzeller Käse	22.00
Knackige Salatvariation vom Markt mit Melone, gekochte Eier & Feta (Kuhmilch-Käse)	25.00
Thon Salat (THA) Reichlich garniert mit frischen Salaten	21.00
Chicken Salat mit gemischtem Blattsalat & gebratenen Poulet Streifen (CH) & sautierten Champignons & Garnitur	26.00
Siedfleisch Salat garniert (CH) mit bunter Salatauswahl	22.00
Da haben Sie den Salat mit Fischknusperli/Sauce (EU) (Zellweger)	34.00
mit paniertem Schweinsschnitzel (CH)	26.00
mit Poulet Brust (CH) & Kräuterbutter	26.00

Wort zum Donnerstag: Das Leben ist zu kurz,
um es damit zu verbringen, jemand zu hassen!
Und trenne dich von dem, was dich runterzieht.

Wein-Empfehlung:

Varvåra Bolgheri Toscana It	1 dl. 8.50
Rosé de Province Raetia GR/CH	1 dl. 7.50
Rheinriesling, Herzog Weine SG	1 dl. 8.00
Chardonnay S Herzog Weine SG	1 dl. 8.00

Dessertklassiker

Heisse Liebe mit Vanille-Glace und heissen Himbeeren
Schlagrahm / Portion CHF 10.50 / Kleine Portion CHF 8.00

LECKERE RÖSTI-KLASSIKER

Berner Rösti, Zwiebeln, Speck, Käse & Spiegelei	25.50
Bodensee-Rösti mit Egli Filet-Knusperli & Tartarsauce	30.00
St. Galler Rösti mit Bratwursträdli & Käse gratiniert	24.00
Äpler Rösti mit Schinken, Käse gratiniert & Spiegelei	24.50
Vegi-Rösti mit frischem Marktgemüse & Appenzeller Bergkäse	24.00

Fleisch-Deklaration; Kalb CH/Schwein CH/Rind URY/AUST
ARG/Lamm (NZ) / Poulet (CH)Zander EU/Zellweger
CH/Crevetten (Asien/Pazifik) / Eier von Eier-Mock
Geflügelhof Rüti, Abtwil.

Wir setzen beim Einkauf auf unsere regionalen Produkte!
Sämtliche Brot-, Back- & Mehl Produkte stammen
aus der Schweizer Produktion

Tisch-Reservierungen unter:

www.bierfalkenwirt.ch

Danke☺ für Ihren Besuch

Tisch-Reservierung

