



Unsere Empfehlung: Rösti Klassiker - Cordon Bleu's – Fischknusperli - Pouletsalat

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

MONTAG, 24.3.2025

Tages-Gerichte

Suppen-Topf

Griess-Suppe Leopold

TAGES-MENU

Schweins-Halssteak an Bärlauch Sauce

Hausgemachte Spätzli & Marktgemüse 25.50

PASTA: TICINESE

Pasta Ticinese mit Cherry-Tomatensauce, Salametti, Oliven, Knoblauch, Basilikum & 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 37.00

KLASSIKER

Appenzeller Siedwurst Metzgerei Breitenmoser
auf hausgemachten Chässpätzli & Apfelmus 27.00

IMMER WIEDER FEIN...

Rindfleischstreifen „Stroganoff“
Bierfalken Spätzli & Marktgemüse 37.00

AKTUELL „Salat Tradition“

Bunte Salat-Komposition mit Pouletsalat, Früchten & Cocktailsauce 26.50

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 „Tonno“

Thon, Tomatensauce mit Basilikum, Spez.Flammkäse
Rote Zwiebeln & Mozzarella, Schnittlauch 23.00

Bierfalken-Salat „Chicken Knusperli“

Sommer-Salate mit frittierten Poulet Streifen, Melonen-
Würfeli & Teufel-Sauce & an Balsamico-Dressing 28.50

Winter-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
Anfrage direkt an info@bierfalkenwirt.ch

WARM

Kalbs-Wiener-Schnitzel (CH)
mit Pommes & Marktgemüse - oder Fitness 35.00

St. Galler Olma-Bratwurst
mit Zwiebelsauce & CH-Butter-Rösti, Gemüse 24.00

Schweizer Pouletflügeli (6 Stk.)
mit hausgemachter Teufelssauce 21.00

Schweizer Poulet Brust paniert
mit Pommes frites & Gemüse 27.00

Schw.-Wiener Schnitzel (CH)
mit Pommes frites & Tages-Gemüse 27.00

VEGI-TREND

VEGI--MENU

Quorn Stroganoff mit Spätzli
Gemüse & kleine Salatbeilage 22.00

Vegi-Spätzli „Rahmgemüse“ unser Renner
Hausgemachte Spätzli mit buntem Gemüse &
kleine Salat-Bowle 26.50

EGLI-FISCHKNUSPERLI

Portion Egli «Fischknusperli» 200 gr
mit Tartarsauce, (EU) Frommis CH 28.00

Fisch & Chips «Egeli-Fischknusperli»
mit Tartarsauce & Pommes, (EU) Frommis 35.00

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), Rüeblli & 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, Zwiebeln
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

Schwein|Poulet CHF 35.00|Kalb CHF 40.00

Appenzeller Cordon-Bleu

Appenzeller Mostbröckli, rassiger Appenzeller Käse
mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse

Schwein|Poulet CHF 35.00|Kalb CHF 40.00

St. Galler Cordon-Bleu

mit St. Galler Saftschinken & Klosterkäse
mit Pommes oder Spätzli & Marktgemüse

Schwein|Poulet CHF 35.00|Kalb CHF 40.00

SÜSSES

Portion „Vermicelles“
mit Meringues & Schlagrahm 11.00

Coupe „Nesselrode“ mit Vermicelles
Vanille-Eis & Schlagrahm 12.00

Wiener Eiscafé gerührt mit Vanille Eis &
kaltem Espresso-Café & Schlagrahm 11.00

Hausgemachter Schoggi-Kuchen
mit Vanille-Eis & Schlagrahm 11.50

GARTENKÜCHE

Kleiner Blattsalat 10.00

Gemischter Salat 12.00

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 28.00

Siedfleisch Salat garniert (CH)
mit bunter Salatauswahl 22.00

Da haben Sie den Salat
mit Fischknusperli & Dip-Sauce (EU) (Frommis) 34.00
mit paniertem Schweinsschnitzel (CH) 27.00
mit Poulet Brust (CH) & Kräuterbutter 27.00

Wort zum Montag: Nichts ist so kostbar wie die
Freiheit und nichts so wertvoll wie Vertrauen!

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, 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 Rütli, 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

