



# FALKNIS

## HERZLICH WILLKOMMEN IM FALKNIS

Unsere Consommé entsteht in echter Handarbeit – so, wie sie heute nur noch selten gekocht wird. Knochen, Fleisch, Kalbsfüsschen und frisches Wurzelgemüse werden von Hand vorbereitet und über viele Stunden sanft gekocht. Anschliessend wird die Suppe mit einer traditionellen Klärmethode verfeinert, die viel Erfahrung und Geduld verlangt. So entsteht eine klare Bouillon mit tiefem Geschmack.

Das Markbein stösst der Metzger sorgfältig aus dem Knochen aus, wir garen es sanft im Ofen und in feinen Scheiben geschnitten sorgt es in der Suppe für einen aromatischen, cremigen Genuss – ein Zeichen echter Handwerkskunst, die man schmeckt.



Unsere Consommé steht für ehrliches Küchenhandwerk. Gönnen Sie sich ein Stück Kochkultur, das man heute nur noch selten findet, das würde mich freuen.

Gion Rudolf Trepp

WLAN  
FalknisGast  
falknis7304



F A L K N I S

## EMPFEHLUNG ZUM APÉRO

### BERGAMIA – 13.50

Bergamottelikör ITALICUS, Prosecco, Grenadinesaft, Limette, Eis  
alkoholfrei mit Bergamotte Softdrink 0.0%

### SCHAUMWEIN BRUT- 13.50

Thomas Lampert

### MAIENFELDER BLANC DE NOIR 2024 – 11

Möhr-Niggli

### MALANSER FREISAMER 2024 – 12

Anjan Boner

### MAIENFELDER GIN TONIC – 17

THE RED London Dry Gin, Lipp Weingut & Destillerie, Fever Tree Tonic

### MAIENFELDER ROSAROT 0.0%

### TRAUBENSAFT-SCHORLE – 9.50

Weingut Schloss Salenegg

### PRÄTTIGAUER SALSIZ ODER LEBER SALSIZ – 14

Metzgerei Mark, Schiers-Lunden

### MAIENFELDER ALPKÄSE VON DER ALP STÜRFIS – 14

Birnenbrot und Feigensenf

### BÜNDNERPLATTE AUF ANDEERER GRANIT – 33

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck  
Brügger Trockenfleisch Manufaktur, Parpan



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

### FRÜHLINGSSALAT – 13.50

Radieschen, Rapskerne, Sprossenmix, italienische Sauce

### JUNGER SPINATSALAT MIT GEBRATENEN KUTTELN – 23

italienische Sauce

### JUNGER SPINATSALAT MIT WACHTELEIER – 18.50

Croûtons, Baumnüsse, französische Sauce

### LAUWARMER KALBSKOPF – 23.50

Gemüse, Kräutervinaigrette

### KAROTTEN-INGWER-SUPPE – 11.50

Sauerrahm

### CONSOMME MIT MARKBEIN – 14.50

### PRÄTTIGAUER HAUSWURST MIT BROT – 15

Metzgerei Mark, Schiers-Lunden

Sternen Senf - das Original vom Bellevue -

Beluga Linsen - 20

Zubereitung 15 Minuten

### POULETFLÜGELI IM KÖRBLI – 23

Pommes – 28

Zubereitung 15 Minuten

---

### AUS 1 MACH 2

Für zwei Personen teilen wir alle Gerichte zum Preis von einem auf zwei Teller.

---



## HAUPTGERICHTE

**ANGUS RINDSFILET 200 GR – 60**

**ANGUS RINDSFILET 150 GR – 46**

Pommes, Gemüse, Kräuterbutter oder Sauce mit grünem Pfeffer

**OSSOBUCO MIT MARKBEIN – 52**

Fläscher Bramata von Adanks Biofarm, Dörrbohnen, Merlotjus

**SCHWEINSKOTELETT MIT SCHWARTE 450 GR – 48**

Pommes, Gemüse, Kräuterbutter

**KALBS CORDON BLEU – 50**

Pommes, Gemüse

**MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN – 46**

Fläscher Bramata von Adanks Biofarm, Gemüse, Merlotjus

**EGLIFILETS MIT BELUGA LINSEN – 48**

**PIZZOCCHERI GRAN ALPIN – 29.50**

Puschlaver Käse, Wirsing, Karotten, Räben, Salbei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet, Fisch, Wachtelei, Brot: Schweiz

Rind: Irland



## DESSERT

### PANNA COTTA – 13

Beerenpulp, Früchte

### QUITTENSORBET – 15

QUITTE Lipp Weingut & Destillerie, Maienfeld, gebrannte Mandeln

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE – 12

Gehackte Kakaobohnen, Schokosplitter

### HAUSGEMACHTES KAFFEEGLACE – 13

Kahlua «Coffee Liqueur», Rahm

### HAUSGEMACHTE GLACEKUGEL MIT CACAO-TUILE – 6

Aromen: Sauerrahm, Vanille, Kaffee

mit Rahm – 7.50

### AFFOGATO AL CAFFE – 11

Doppelter Espresso, Vanilleglace

### IRISH COFFEE – 14

### BÜNDNER KÄSEAUSSWAHL

Birnenbrot auf Andeerer Granitplatte

Klein – 19

Gross – 23

### DAZU EMPFEHLEN WIR

0.5 dl, S88 Auslese, Scheurebe 2022, Markus Stäger, Maienfeld – 8

0.5 dl, Dioli, Irene Grünenfelder, Jenins – 9

1 dl, Gewürztraminer, Martin Enderlin, Maienfeld – 8

4 cl, Porto 20 years, 20°, Niepoort – 10

Käse-Herkunft

Kuh-, Schaf-, Ziegenkäse: Sennereien Andeer & Sufers

Alpkäse: Alp Stürfis, Maienfeld



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISS

	0.1 l	0.5 l
<b>Maienfeld</b>		
Ralf Komminoth, Riesling Silvaner 2024	5.50	27.50
Martin Enderlin, Pinot Blanc 2024	6.90	34
Martin Enderlin, Gewürztraminer 2023	8.50	42
<b>Fläsch</b>		
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2024	11	55
Christian Hermann, Riesling 2024	11.50	57
<b>Malans</b>		
Anjan Boner, Freisamer 2024	12	60
<b>Waadt</b>		
Henri Contesse, St. Saphorin, Lavaux	5.50	27.50

### ROSÉ

<b>Maienfeld</b>		
Möhr-Niggli, Blanc de Noir 2024	11	55

### ROT

<b>Maienfeld</b>		
Paul Komminoth, Pinot Noir 2024	5.50	27.50
Martin Tanner, Pinot Noir 2024	5.50	27.50
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2024	6.90	34
<b>Fläsch</b>		
Christian Herrmann, Pinot Noir 2022	12	60
<b>Italien</b>		
Petra, Quercegobbe, Merlot, Toscana 2023	10	50
<b>Spanien</b>		
Bodegas Pico Cuadro, Wild, Tempranillo Ribera del Duero 2021	8	40



# FLASCHE NWEINE

## WEISS

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Maienfeld</b>			
Möhr-Niggli, Pinot Blanc 2023		69	
Möhr-Niggli, Viognier 2021		86	
Thomas Lampert, Chardonnay Eichholz 2023		82	
Ruedi Wullschleger, Sauvignon Blanc 2023		65	
Markus Stäger, Riesling Silvaner 2024		54	
<b>Jenins</b>			
Georg Schlegel, Riesling Silvaner 2024		52	
Georg Schlegel, Pinot Blanc 2022/23		62	
<b>Malans</b>			
Giani Boner, Pinot Gris 2023		82	
Giani Boner, Completer 2017		215	
Weingut Fromm, Pinot Gris 2023		74	
Weingut Fromm, Chardonnay 2022		94	
Anjan Boner, Freisamer 2024		84	
<b>Fläsch</b>			
Christian Hermann, Riesling 2024		79	
Roman Hermann, Chardonnay 2023		74	
Roman Hermann, Completer 2023		86	
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2024		77	
<b>Wallis</b>			
Cave du Rhodan, Petite Arvine, Salgesch 2024		58	
Cave du Rhodan, Fendant, Salgesch 2023/24		36	
<b>Waadt</b>			
Cave Cidis, Chasselas, Morges 2022		36	
Louis Bovard, Chasselas, Dézaley, Cully 2023		69	
<b>Österreich</b>			
Markowitsch, Grüner Veltliner, Niederö. 2023		56	
Kollwentz, Chardonnay, Burgenland 2023		66	



## FLASCHENWEINE

### ROSÉ

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Maienfeld</b>			
Möhr-Niggli, Blanc de Noir 2024		77	
<b>Fläsch</b>			
Thomas Marugg, Federweiss Pinot Noir 2024		63	

### ROT

#### Maienfeld

Carina Lipp, Pinot Noir Sélection 2022		76	
Möhr-Niggli, Pinot Noir 2023		66	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2022		108	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2021/22			208
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2024	34	56	
Markus Stäger, Pinot Noir 2023		54	
Markus Stäger, Pinot Noir Olymp 2019/21		119	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2022		72	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2022			139
Thomas Lampert, Pinot Noir 2022		56	
Weingut Pola, Malbec 2023		82	

#### Jenins

Georg Schlegel, Pinot Noir 2024	34		
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2018		105	
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2018			199
Jan Luzi, Pinot Noir Pfaffen 2020		98	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Alte Reben 2021		115	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Eichholz 2017		139	
Christian Obrecht, Pinot Noir Trocla Nera <i>Demeter</i> 2022		79	



## FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Malans</b>			
Giani Boner, Pinot Noir Grand Cru 2021		98	
Louis Liesch, Pinot Noir Spätlese <i>Demeter</i> 2019		79	
Louis Liesch, Pinot Noir Barrique <i>Demeter</i> 2020		94	
Weingut Fromm, Pinot Noir Village 2023		77	
Weingut Fromm, Merlot 2022		112	
<b>Fläsch</b>			
Thomas Marugg, Pinot Noir KRUG 2021	62		
Thomas Marugg, Diolinoir ARDESIA 2015		105	
Andrea Davaz, Pinot Noir Uris 2021		98	
Christian Hermann, Pinot Noir 2022		84	
Christian Hermann, Pinot Noir H 2018		115	
Christian Hermann, Pinot Noir Reserve 2021		94	
Jürg Marugg, Pinot Noir Barrique 2023		84	
Jürg Marugg, Syrah/Merlot Momentum 2023		98	
Roman Hermann, Zweigelt/Merlot/Pinot Noir Terra Noir 2022		79	
Roman Hermann, Pinot Noir Grand Maître 2021		99	
<b>Misox</b>			
Madlaina Erni, Merlot ARTE 2022		59	
Madlaina Erni, Merlot Barrique La Fiducia 2022		89	
<b>Wallis</b>			
Cave du Rhodan, Shiraz, Salgesch 2020		59	
Cave du Rhodan, Cornalin, Salgesch 2018		62	
<b>Tessin</b>			
Agriloro, Merlot Sottobosco, Arzo 2022		89	
Gialdi, Merlot Sassi Grossi, Mendrisio 2020		119	



## FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Italien</b>			
Magari, Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Toskana 2021		135	
Casasilia Gran Selezione, Sangiovese Poggio al Sole, Toskana 2021		92	
Casasilia Gran Selezione, Sangiovese Poggio al Sole, Toskana 2021			189
Chianti Classico Poggio al Sole, Toskana 2022	32		
Il Blu, Sangiovese/Merlot/Cabernet Brancaia, Toskana 2020		135	
Quercegobbe, Merlot Petra, Toskana 2023		70	
L'Urlo, Merlot Urlari, Toskana 2019		96	
Brunello di Montalcino, Sangiovese Casanova di Neri, Toskana 2018		119	
Argentiera, Merlot/Cabernet Franc Tenuta Argentiera, Toskana 2021		152	
Lagrein Riserva Elena Walch, Südtirol 2022		109	
Tre Vigne Vietti, Barbera Castiglione Falletto, Piemont 2021		58	
Serradenari, Barolo Giulia Negri, Piemont 2018		115	
Sito Moresco, Nebbiolo/Barbera Angelo Gaja, Piemont 2021		99	
Bricco dell'Uccellone, Barbera Braidà G. Bologna, Piemont 2020		119	
Corte di Cama Sforzato, Nebbiolo Mamete Prevostini, Veltlin 2022		78	
<b>Portugal</b>			
Pombal do Vesuvio, Touriga Nacional Quinta do Vesuvio, Douro 2018		62	
Quinta do Vesuvio, Touriga Nacional Quinta do Vesuvio, Douro 2017		96	



## FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Österreich</b>			
Gabarinza Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt Gernot Heinrich, Burgenland 2019		119	
Unplugged, Zweigelt Hannes Reeh, Burgenland 2022		57	
<b>Frankreich</b>			
Côte de Nuits Villages Domaine Truchetet, Burgund 2021		115	
Pommard, 1 <sup>er</sup> cru Domaine Lejeune, Burgund 2022		95	
Château Grand-Puy Ducasse Paulliac, Bordeaux 2016		125	
Château Rouget, Pomerol, Bordeaux 2016		135	
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur, St. Estèphe, Bordeaux 2018		115	
Château Siran, Cru Bourgeois Margaux, Bordeaux 2017		79	
Château Lynch-Bages, Echo de Lynch-Bages Pauillac, Bordeaux 2020		135	
<b>Spanien</b>			
Acered, Garnacha Bodega Raíces Ibéricas, Aragonien 2021		59	
Malleolus, Tempranillo Emilio Moro, Ribera del Duero Burgos 2022		108	
Contino Reserva, Tempranillo/Carnacha Viñados del Contino, La Rioja 2020		88	
Contino Reserva, Tempranillo/Carnacha Viñados del Contino, La Rioja 2020			172
La Dama, Garnacha Domaines Lupier, Navarra 2017		88	
Razzmatazz, Garnacha/Cariñena Martin Candrian, Katalonien 2020		78	
Razzmatazz, Cariñena Martin Candrian, Katalonien 2021		185	



## SCHAUMWEINE

	0.1 l	0.375 l	0.75 l
<b>Maienfeld</b>			
Thomas Lampert, Schaumwein Brut	13.50		94
<b>Frankreich</b>			
Louis Roederer, Champagne Collection 246		72	
Louis Roederer, Champagne Collection 245			120
Louis Roederer, Champagne Cristal Brut 2016			355
<b>Italien</b>			
Astoria, Prosecco, Lounge Extra Dry	9		63

## SÜSSWEINE

		0.375 l
<b>Maienfeld</b>		
Markus Stäger, S88 Auslese, Scheurebe, 2022		58
<b>Jenins</b>		
Irene Grünenfelder, Dioli, Merlot/Diolinoir		69

## ALKOHOLFREI

	0.20 l
<b>Maienfeld</b>	
Weingut Schloss Salenegg, RosaRot Traubensaft-Schorle	9.50



## EDELBRÄNDE

	Vol %	2 cl	4 cl
<b>Lipp, Weingut &amp; Destillerie, Maienfeld</b>			
Pinot Noir Marc, Burgunder Marc und Lie	41	10	
Henri, Grand Marc	38.5	15	
Hortensia, Chardonnay und RxS	38.5	13	
NO. 5 Grand Marc	45	15	
Vieille Williams	38.5	15	
Kirsch	41	10	
Williams hell	41	11	
Himbeere-Brand	41	14	
Quitte-Brand	41	14	
<b>Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld</b>			
Marc	40	10	
<b>Andrea Davaz, Fläsch</b>			
Marc	40	9	
Marc Barrique	40	10	
<b>Andrea Lauber, Malans</b>			
Gravensteiner	40	9	
<b>Giani Boner, Malans</b>			
Weinbrand Pinot Noir 5 Jahre Barrique	41		15
<b>Berta, Piemont</b>			
Valdavi, Grappa di Moscato	40	10	
Grappa Elisi	43	12	
Tre Soli Tre	43	14	
<b>Rum</b>			
Ophimus 25 years, Dom. Republic	38	16	
<b>Porto</b>			
Porto, Quinta do Vallado, 20 years, Old Tawny	19.5		10
<b>Whisky</b>			
Ardberg, Islay Single Malt Scotch Whisky	57.1		13
Ballantine's Blended Scotch Whiskey	40		9
<b>Cognac</b>			
Hennessy Fine de Cognac	40		15



## SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

	<b>Vol %</b>	<b>4 cl</b>
Aperol mit Wasser	11	9
Aperol Spritz mit Weisswein/Prosecco	11	14
Martini	15	9
Cynar	16.5	9
Tio Pepe Sherry	21	9
Campari Soda	23	9
Campari mit Michel-Orangenjus	23	14
Ricard	45	9
Averna	29	9
Appenzeller	29	9
Jägermeister	35	9
Ramazotti	29	9
Baileys	17	9
Bombay Sapphire Dry Gin	40	9
Rötali Likör, Lipp, Maienfeld	27	10
Gin The Red, Lipp, Maienfeld	43	13
Gin The Red, Lipp, Maienfeld mit Tonic	43	17
Vodka Absolut	40	9
Vodka +	40	12
Vieille Prune du Périgord	42	10
Remy Martin	40	10