



# FALKNIS

## HERZLICH WILLKOMMEN IM FALKNIS

Das sind ihre Gastgeber – das ist das Falknis-Team. Von links nach rechts: Gonpo, er ist in unserer Küche belebend, wie die fünf Tibeter. Fränzi vereint Berner Gastfreundschaft und Zürcher Coolness, danach meine Wenigkeit, neu im Team ist Laurence aus Madagaskar, sie strahlt vor positiver Energie. In der Mitte, Kumar, die verlässliche Stütze in der Falknisküche. Angelika, mit Raffinesse und steirischem Humor, dann vorne die pfiffige Pia, unsere Allrounderin mit Herz, daneben der smarte Roman, der seinen Wissensdurst schon an vielen Orten der Welt stillte und last but not least, Corina von Maienfeld, sie ist gerne hoch zu Ross und kennt das Falknis wie ihre Westentasche. Das ist die Gelegenheit, meinem Team von Herzen Danke zu sagen.



Gastgeber Team Falknis 2023 Foto li-steven.ch

Gion Rudolf Trepp

WLAN  
FalknisGast  
falknis7304



F A L K N I S

## EMPFEHLUNG ZUM APÉRO

**MAIENFELDER ROSAROT, TRAUBENSAFT-SCHORLE**

**ALKOHOLFREI 33CL – 8**

Weingut Schloss Salenegg

**MAIENFELDER SCHAUMWEIN PINOT UND CHARDONNAY BRUT –**

**12.50**

Thomas Lampert

**FLÄSCHER FEDERWEISS PINOT NOIR 2022 – 9**

Thomas Marugg

**MALANSER PINOT GRIS 2022 – 11**

Weingut Fromm

**GIN THE RED & TONIC – 16**

Lipp Weingut & Destillerie, Maienfeld

**BAUERNALSIZ LUFTGETROCKNET – 14**

Brügger Trockenfleisch Manufaktur, Parpan

**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

### WINTERSALAT – 13

Blutorangen, Nüsse, Datteln, italienische Sauce

### WINTERSALAT – 21

getrockneter Schinken Alp Stüpfis, italienische Sauce

### NÜSSLISALAT MIT ZILLISER WACHTELEIER – 18

Croûtons, französische Sauce

### MAIENFELDER RIESLING SYLVANER SUPPE – 15

### BÜNDNER GERSTENSUPPE «GRAN ALPIN» – 13

geräuchertes Schwein Alp Stüpfis

### LAUWARMER KALBSKOPF – 24

Gemüse und Kräutervinaigrette

### PARPANER SIEDWURST MIT SAUERKRAUT – 20

Brügger Trockenfleisch Manufaktur, Parpan  
Sternen Senf - das Original vom Bellevue -  
Kartoffelpurée - 25

### POULETFLÜGEL IM KÖRBLI – 20

Pommes - 25

---

### AUS 1 MACH 2

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

---



## HAUPTGERICHTE

### GESCHMORTE WEIDELAMMHAXE – 45

Bündner Bramata, Adanks Biofarm Fläsch, Dörrbohnen, Speck, Zwiebeln

### ANGUS RINDSFILET 200 GR – 59

### ANGUS RINDSFILET 150 GR – 45

Pommes, Gemüse, Kräuterbutter oder Sauce mit grünem Pfeffer

### KALBS CORDON BLEU – 48

Greyerzer Käse, Bauernschinken, Pommes, Gemüse

### SCHWEINSKOTELETT MIT SCHWARTE 450 GR – 44

Pommes, Gemüse, Kräuterbutter

### MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN – 44

Bündner Bramata, Adanks Biofarm Fläsch, Merlotjus, Gemüse

### EGLIFILETS MIT RAHMSAUERKRAUT – 42

Kartoffelpurée

### PIZZOCCHERI «GRAN ALPIN» – 29

Puschlaver Käse, Wirsinggemüse, Karotten, Rüben, Salbei

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

Herkunft

Kalb, Lamm, Schwein, Poulet, Fisch: Schweiz

Rind: Irland



## DESSERT

### LIMETTENSORBET – 15

GIN THE RED Lipp Weingut & Destillerie, Maienfeld, Granatapfelkerne

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE – 12

Kakaobohnen, Schokosplitter

### CRÈME BRÛLÉE – 13

Sauerrahmglace

### HAUSGEMACHTES KAFFEEGLACE – 13

Kahlua «Coffee Liqueur», Rahm

### AFFOGATO AL CAFFÈ – 10

heisser Espresso auf kalter Kugel Vanilleglace

### IRISH COFFEE – 14

### BÜNDNER KÄSEAUSSWAHL

Birnenbrot auf Andeerer Granitplatte

klein – 19

gross – 23

### DAZU EMPFEHLEN WIR

0.5 dl Scheurebe S88 Auslese, Markus Stäger, Maienfeld – 7

1 dl Gewürztraminer, Martin Enderlin, Maienfeld – 8

0.5 dl Dioli, Likörwein, Irene Grünenfelder, Jenins – 9

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

Herkunft

Berg-, Schaf-, Ziegenkäse: Sennereien Sufers & Splügen

Alpkäse: Alp Stürfis, Maienfeld



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISS

	0.1 l	0.5 l
<b>Maienfeld</b>		
Ralf Komminoth, Riesling Silvaner 2022	5.20	25
Martin Enderlin, Pinot Blanc 2022	6.20	30
Martin Enderlin, Gewürztraminer 2022	8	40
<b>Fläsch</b>		
Christian Hermann, Riesling 2022	11	55
<b>Malans</b>		
Anjan Boner, Freisamer 2022	11	55
Weingut Fromm, Pinot Gris 2022	11	55
<b>Waadt</b>		
Henri Contesse, St. Saphorin, Lavaux	5.20	25

### ROSÉ

<b>Fläsch</b>		
Thomas Marugg, Federweiss Pinot Noir 2022	9	45

### ROT

<b>Maienfeld</b>		
Paul Komminoth, Pinot Noir 2019	5.20	25
Martin Tanner, Pinot Noir 2021	5.20	25
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2021	6.50	32
<b>Jenins</b>		
Irene Grünenfelder, Pinot Noir 2021	12	60
<b>Italien</b>		
Mongrana, Querciabella Toskana 2020	8	45
<b>Spanien</b>		
Carramimbre Crianza, Ribera del Duero 2020	8.50	42



## FLASCHENWEINE

### WEISS

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Maienfeld</b>			
Möhr-Niggli, Pinot Blanc 2021		59	
Möhr-Niggli, Viognier 2018		74	
Thomas Lampert, Chardonnay 2020		69	
Ruedi Wullschleger, Sauvignon Blanc 2022		65	
Markus Stäger, Riesling Silvaner 2020		49	
<b>Jenins</b>			
Georg Schlegel, Riesling Silvaner 2022		49	
Georg Schlegel, Pinot Blanc 2021		59	
<b>Malans</b>			
Giani Boner, Completer 2015		185	
Giani Boner, Pinot Gris 2020		72	
Weingut Fromm, Pinot Gris 2022		77	
Anjan Boner, Freisamer 2022		77	
<b>Fläsch</b>			
Christian Hermann, Riesling 2022		77	
Roman Hermann, Chardonnay Barrique 2020		72	
Roman Hermann, Completer 2022		78	
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc, 2022		77	
<b>Wallis</b>			
Cave du Rhodan, Petite Arvine, Salgesch 2017		49	
Cave du Rhodan, Fendant, Salgesch 2019		32	
<b>Waadt</b>			
Cave Cidis, Morges, La Côte 2022		36	
Testuz, Dézaley L'Arbalète Grand Cru 2019		56	
<b>Österreich</b>			
Markowitsch, Grüner Veltliner Alte Reben Niederösterreich 2021		49	
Kollwentz, Chardonnay Leithakalk Burgenland 2018		56	



## FLASCHENWEINE

### ROSÉ

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Malans</b>			
Louis Liesch, Schiller <i>Demeter</i> 2021		70	

### Fläsch

Thomas Marugg, Federweiss Pinot Noir 2022		63	
---	--	----	--

### ROT

#### Maienfeld

Carina Lipp, Pinot Noir Sélection 2021		76	
Möhr-Niggli, Pinot Noir 2022		62	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2020		94	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2020			183
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2021	32	54	
Markus Stäger, Pinot Noir 2021		54	
Markus Stäger, Pinot Noir Olymp 2018		115	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2020		72	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2018			139
Thomas Lampert, Pinot Noir Sélection 2021		56	
Weingut Pola, Malbec 2021		79	

#### Jenins

Georg Schlegel, Pinot Noir 2022	34		
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2016		105	
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2016			199
Jan Luzi, Pinot Noir Pfaffen 2020		98	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir 2021		84	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Alte Reben 2020		115	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Eichholz 2016		139	
Christian Obrecht, Pinot Noir Trocla Nera <i>Demeter</i> 2019		76	





## FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Malans</b>			
Giani Boner, Pinot Noir Grand Cru 2017		87	
Louis Liesch, Pinot Noir Spätlese <i>Demeter</i> 2018		68	
Louis Liesch, Pinot Noir Barrique <i>Demeter</i> 2018		89	
Weingut Fromm, Pinot Noir Village 2022		67	
<b>Fläsch</b>			
Thomas Marugg, Pinot Noir KRUG 2019	62		
Thomas Marugg, Diolinoir ARDESIA 2015		105	
Andrea Davaz, Pinot Noir Uris 2017/18		98	
Christian Hermann, Pinot Noir H 2017/18		115	
Christian Hermann, Pinot Noir Reserve 2019		84	
Jürg Marugg, Pinot Noir Barrique 2019		76	
Jürg Marugg, Momentum Syrah/Merlot 2019/20		89	
Roman Hermann, Terra Noir 2019		79	
Roman Hermann, Pinot Noir Grand Maître 2016		99	
<b>Misox</b>			
Madlaina Erni, ARTE, Merlot 2021		53	
Madlaina Erni, La Fiducia, Bündner Merlot Barrique 2020		89	
<b>Wallis</b>			
Cave du Rhodan, Shiraz, Salgesch 2020		56	
Cave du Rhodan, Cornalin, Salgesch 2018/20		59	
<b>Tessin</b>			
Sottobosco, Agriloro, Arzo 2017		79	
Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio 2019/22		119	



## FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
<b>Italien</b>			
Mongrana, Querciabella, Toskana 2020		56	
Magari Bolgheri, Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Toskana 2016		98	
Casasilia Gran Selezione Poggio al Sole, Toskana 2016		87	
Casasilia Gran Selezione Poggio al Sole, Toskana 2018/19			170
Chianti Classico Poggio al Sole, Toskana 2021	32		
Il Blu, Sangiovese/Merlot/Cabernet Brancaia, Toskana 2018		135	
L'Urlo, Merlot, Azienda Agricola Urlari, Toskana 2019		96	
Brunello di Montalcino, Casanova di Neri, Toskana 2016/18		119	
Argentiera, Tenuta Argentiera, Toskana 2020		152	
Lagrein Riserva, Elena Walch, Südtirol 2019		96	
Masetto Due, Dolomiti, Endrizzi, Trient 2017		68	
Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti, Castiglione Falletto, Piemont 2020		56	
Barolo Serradenari, Giulia Negri, Langhe, Piemont 2018		115	
Sito Moresco, Angelo Gaja, Langhe, Piemont 2021		94	
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, 2019 Braidà G. Bologna, Piemont		112	
Corte di Cama Sforzato, Mamete Prevostini, Veltlin 2017/19		78	
<b>Portugal</b>			
Pombal do Vesuvio, Touriga Nacional, Quinta do Vesuvio, Douro 2018		59	
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 2017		115	
Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh, Burgenland 2020		52	
<b>Frankreich</b>			
Gevrey-Chambertin, Domaine Alain Burguet, Burgund 2014/17		99	
Pommard, 1 <sup>er</sup> cru, Domaine Lejeune, Burgund 2017		85	
Château Rouget, Pomerol, Bordeaux 2015		125	
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur, St. Estèphe, Bordeaux 2015/17		108	
Château Siran, Cru Bourgeois Margaux, Bordeaux 2017		79	
Château Lynch-Bages, Echo de Lynch-Bages Pauillac, Bordeaux 2019		118	
<b>Spanien</b>			
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero 2020		95	
Cepa 21, Tempranillo, Bodegas Cepa 21, Ribera del Duero 2020		79	
Cepa 21, Tempranillo, Bodegas Cepa 21, Ribera del Duero 2019			153
Carramimbre Crianza, Ribera del Duero 2020		59	
La Dama, Garnacha, Domaines Lupier, Navarra 2016		88	
Razzmatazz, Martin Candrian, Priorat 2018		78	
Razzmatazz, Carinena vieja, Martin Candrian, Priorat 2016/18		185	



## SCHAUMWEINE

	0.1 l	0.375 l	0.75 l
<b>Maienfeld</b>			
Thomas Lampert, Schaumwein Pinot und Chardonnay Brut	12.50		87
<b>Frankreich</b>			
Champagner, Louis Roederer Brut Premier		60	
Champagner, Louis Roederer Brut Premier			120
Champagner, Louis Roederer Cristal Brut 2014			320
<b>Italien</b>			
Prosecco, Astoria Lounge Extra Dry	8.50		58

## SÜSSWEINE

		0.375 l
<b>Maienfeld</b>		
Markus Stäger, S88 Auslese, Scheurebe 2021		64
<b>Jenins</b>		
Irene Grünenfelder, Dioli, Likörwein Merlot und Diolinoir		69

## ALKOHOLFREI

	0.33 l
<b>Maienfeld</b>	
Weingut Schloss Salenegg, Rosarot Traubensaft Schorle	8



## 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	12	
<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



## SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

	<b>Vol %</b>	<b>4 cl</b>
Aperol	11	7
Aperol Spritz mit Weisswein/Prosecco	11	10
Martini	15	8
Cynar	16.5	8
Tio Pepe Sherry	21	9
Campari Soda	23	8
Campari mit Michel-Orangenjus	23	13
Ricard	45	8
Averna	29	8
Appenzeller	29	8
Jägermeister	35	8
Ramazotti	29	8
Baileys	17	8
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	16
Vodka Absolut	40	9
Vodka +	40	12
Vieille Prune du Périgord	42	9
Remy Martin	40	9