



FALKNIS

HERZLICH WILLKOMMEN IM FALKNIS

Auswärts essen ist eine meiner liebsten Freizeitbeschäftigungen. Es ist aufregend und lustvoll zugleich. Wie wird ein Produkt verwertet, wie wirkt der Geschmack auf mich, was ist die Absicht des Kochs und wie kommt es zu mir an den Tisch? Wer mich kennt, weiss, dass mir das Echte gefällt. Gerichte, die gereift sind und eine Verbindung schaffen zum Tal oder den Menschen, wo ich es esse. Das ist für mich Genuss pur und Antrieb für mein Schaffen im Falknis.

Aktuell überzeugt mich der Geschmack von Ossobuco, Quitten-Chutney oder Rindskraftbrühe. Neues mag ich auch, in Form von Veredelung der besonderen Art, wie die Würste von Tanya Giovanoli – meat design –, sie sind neu in dieser Karte. Mit Nase, Zunge und Gaumen, lassen Sie es sich schmecken bei uns. Geniessen Sie Ihre Einkehr.




Gion Rudolf Trepp

WLAN kostenlos
FalknisGast falknis7304

Bahnhofstrasse 10, CH-7304 Maienfeld
+41 81 302 18 18 | info@restaurantfalknis.ch | restaurantfalknis.ch
offen Donnerstag bis Montag, 10.00 bis 23.00 Uhr



EMPFEHLUNG ZUM APÉRO

CÜPLI JENINSER CRÉMANT 2020 - 11

Irene Grünenfelder

MALANSER WEISSBURGUNDER «BIO SUISSE» 2020 - 9

Peter Wegelin

MALANSER SCHILLER «DEMETER» 2020 - 9

Louis Liesch

MAIENFELDER CHAJUS, SCHORLE MIT VERJUS 33CL - 6

Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld

GIN THE RED & TONIC - 15

Lipp Weingut & Destillerie, Maienfeld

MAIENFELDER SALSIZ - 13

Hansjakob Möhr

MAIENFELDER ALPKÄSE VON DER ALP STÜRFIS - 13

Birnenbrot und Feigensenf

BÜNDNERPLATTE AUF ANDEERER GRANIT - 32

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck
Fleischtrocknerei Brügger, Parpan



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

WINTERSALAT – 12

italienische Sauce, Mandeln, Datteln, Mandarinen

NÜSSLISALAT MIT EI – 17

französische Sauce

RINDSKRAFTBRÜHE – 15

mit Markbein

MAIENFELDER RIESLING SYLVANER SUPPE – 15

ENGADINER SIEDWURST «TANYA GIOVANOLI, MEAT DESIGN» – 13

mit Beluga Linsen - 19

LAUWARMER KALBSKOPF – 22

mit Gemüse und Kräutervinaigrette

POULETFLÜGELI IM KÖRBLI – 19

mit Pommes – 24

AUS 1 MACH 2

Kinder- und Seniorenteller ab zwei Personen: Alle Gerichte teilen wir Ihnen zum Preis von einem auf zwei Teller.

Allergien und Intoleranzen

Über genaue Zutaten in unseren Gerichten geben unsere Mitarbeitenden Auskunft.



HAUPTGERICHTE

«NOSE TO TAIL» SCHWEIN VON DER ALP STÜRFIS
nach Tagesaktualität

ANGUS RINDSFILET 200 GR – 58
Pommes, Gemüse, Kräuterbutter oder grüne Pfeffersauce

OSSOBUCO – 52
Bündner Bramata, Wirsinggemüse, Markbein

KALBS CORDON BLEU – 44
rezipienter Greyerzer Käse, Bauernschinken, Pommes, Gemüse

MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN – 39
Merlotjus, Bündner Bramata, Gemüse

EGLIFILETS À LA MEUNIÈRE – 48
Beluga Linsen, Zitrone

PIZZOCCHERI «GRAN ALPIN» – 29
Wirsinggemüse, Karotten, Rüben, Salbei

Herkunft

Rind: Irland

Kalb, Schwein, Poulet, Fisch: Schweiz



DESSERT

HERRSCHÄFTLER QUITTEN-CHUTNEY – 14

Vanilleglace, geröstete Baumnüsse

MALANSER CONFÉRENCE BIRNE – 15

Cacaosorbet, Gravensteiner Edelbrand, Andrea Lauber

CRÈME BRÛLÉE – 13

Sauerrahmglace

HAUSGEMACHTES KAFFEEGLACE – 13

Tia Maria, Rahm

IRISH COFFEE – 14

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

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

BÜNDNER KÄSEAUSWAHL

Birnenbrot auf Andeerer Granitplatte

klein – 18

gross – 22

EMPFEHLUNG ZUM KÄSE

1 dl Gewürztraminer, Martin Enderlin, Maienfeld – 8

4 cl Niepoort Porto, 20 years, 20° – 12

Herkunft:

Berg-, Schaf-, Ziegenkäse: Sennerei Sufers und Splügen

Alpkäse: Alp Stürfis, Maienfeld



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

	0.1 l	0.5 l
Maienfeld		
Ralf Komminoth, Riesling Silvaner 2019	5	24
Martin Enderlin, Pinot Blanc 2020	6	30
Martin Enderlin, Gewürztraminer 2019	8	40
Hansjörg Lampert, Grauburgunder 2020	8	40
Fläsch		
Christian Hermann, Riesling 2018	9	45
Malans		
Peter Wegelin, Weissburgunder 2020	9	45
Waadt		
Henri Contesse, St. Saphorin, Lavaux	5	24

ROSÉ

Malans		
Louis Liesch, Schiller <i>Demeter</i> 2020	9	45

ROT

Maienfeld		
Paul Komminoth, Pinot Noir 2018	5	24
Martin Tanner, Pinot Noir 2019	5	24
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2018	6	30
Von Salis, Levanti, Pinot Noir 2018	10	50
Italien		
Sasso Bucato, Cabernet Sauvignon Toskana 2019	9	45
Spanien		
Lalama, Mencia, Galizien 2016	9	45



FLASCHENWEINE

WEISS

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Maienfeld			
Möhr-Niggli, Pinot Blanc 2019		59	
Möhr-Niggli, Viognier 2016		72	
Markus Lampert, Chardonnay Barrique 2018		62	
Ruedi Wullschleger, Sauvignon Blanc 2020		62	
Markus Stäger, Riesling Silvaner 2019		49	
Hansjörg Lampert, Grauburgunder 2020		56	
Jenins			
Georg Schlegel, Riesling Silvaner 2019		42	
Georg Schlegel, Pinot Blanc 2020		54	
Malans			
Giani Boner, Completer 2011		140	
Giani Boner, Pinot Gris 2017/18		69	
Peter Wegelin, Weissburgunder 2020		63	
Fläsch			
Christian Hermann, Riesling 2018		63	
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2020		68	
Roman Hermann, Chardonnay Barrique 2018		69	
Roman Hermann, Completer 2020		78	
Wallis			
Cave du Rhodan, Petite Arvine 2017		49	
Cave du Rhodan, Fendant 2019		32	
Waadt			
Cave Cidis, Morges, La Côte 2019		34	
Testuz, Dézaley L'Arbalète Grand cru 2019		56	
Österreich			
Markowitsch, Alte Reben Grüner Veltliner 2020		45	
Kollwentz, Chardonnay Leithakalk 2018		56	



FLASCHENWEINE

ROSÉ

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Malans			
Louis Liesch, Schiller <i>Demeter</i> 2020		63	

Fläsch

Thomas Marugg, Federweiss (Pinot Noir) 2020		49	
---	--	----	--

ROT

Maienfeld

Carina Lipp, Pinot Noir Sélection 2019		72	
Von Salis, Pinot Noir Levanti 2018		70	
Möhr-Niggli, Pinot Noir 2018		58	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2019		89	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2018			175
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2019	30	48	
Markus Stäger, Pinot Noir 2019		52	
Markus Stäger, Olymp Pinot Noir 2015		110	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2017/18		72	139
Markus Lampert, Pinot Noir Sélection 2018		52	
Weingut Pola, Malbec 2019		72	

Jenins

Georg Schlegel, Pinot Noir 2020	27		
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2015		98	
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2015			191
Jan Luzi, Pinot Noir Pfaffen, 2016		89	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir alte Reben 2017		98	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Eichholz 2015		125	
Christian Obrecht, Pinot Noir Trocla Nera <i>Demeter</i> 2017		69	

Malans

Giani Boner, Pinot Noir Grand Cru 2015		89	
Peter Wegelin, Pinot Noir Reserva 2017		86	



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Fläsch			
Thomas Marugg, Pinot Noir KRUG 2018	59		
Thomas Marugg, Diolinoir ARDESIA 2015		105	
Andrea Davaz, Pinot Noir URIS 2016		98	
Christian Hermann, Pinot Noir «H» 2014		110	
Christian Hermann, Pinot Noir Reserve 2018		79	
Jürg Marugg, Pinot Noir Barrique 2017		69	
Jürg Marugg, Momentum Merlot/Shiraz 2018		79	
Roman Hermann, Terra Noir 2019		74	
Roman Hermann, Pinot Noir Grand Maître 2016		99	
Misox			
Jakob Rohner, Merlot La Fiducia 2015/17		49	
Jakob Rohner, Merlot La Fiducia Barrique 2014		69	
Wallis			
Shiraz, Cave du Rhodan, Salgesch 2015		52	
Cornalin, Cave du Rhodan, Salgesch 2018		56	
Tessin			
Sottobosco, Agriloro, Arzo 2016/17		79	
Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio 2017		99	
Italien			
Sasso Bucato, Cabernet Sauvignon Russo, Toskana 2019		63	
Magari Bolgheri DOC, Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Toskana 2015		94	
Casasilia Gran Selezione DOCG Poggio al Sole, Toskana 2015/16		78	150
Chianti Classico Poggio al Sole, Toskana 2016	28		
Il Blu, Sangiovese/Merlot/Cabernet IGT Brancaia, Toskana 2017		99	
L'Urlo, Merlot IGT, Azienda Agricola Urlari, Toskana 2015		86	



FLASCHENWEINE

	0.75 l
Italien	
Brunello di Montalcino, Casanova di Neri, Toskana 2015	94
Lagrein Riserva, Elena Walch, Südtirol 2016	82
Masetto Due, Dolomiti IGT, Endrizzi, Trient 2017	68
Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti, Castiglione Falletto, Piemont 2018	56
Barolo Serradenari, Giulia Negri, Langhe, Piemont 2013	85
Sito Moresco, Angelo Gaja, Langhe, Piemont 2016	84
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, 2017 Braidà G. Bologna, Piemont	98
Corte di Cama Sforzato, Mamete Prevostini, Veltlin 2017	74
Österreich	
Gabarinza Merlot-Blaifränk.-Zweigelt, Gernot Heinrich, Burgenland 2013	98
Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh, Burgenland 2017	54
Blaifränkisch Leithaberg, G. Prieler, Neusiedlersee 2015	79
Frankreich	
Gevrey-Chambertin AC, Domaine Alain Burguet, Burgund 2014	99
Pommard, 1er cru AC, Domaine Lejeune, Burgund 2013	85
Château Rouget, Pomerol AC, Bordeaux 2015	110
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur, St. Estèphe, Bordeaux 2015	99
Château Siran, Cru Bourgeois Margaux, Bordeaux 2017	79
Château Lynch-Bages Echo de Lynch-Bages Pauillac, Bordeaux 2015	115



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Spanien			
Lalama, Mencia Garnacha, Galizien 2017		63	
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero 2018		88	
Cepa 21, Tempranillo, Bodegas Cepa 21, Ribera del Duero 2017		70	135
La Dama Garnacha, Domaines Lupier, Navarra 2015		84	
Razzmatazz, Martin Candrian, Priorat 2015		78	
Razzmatazz, Carinena vieja, Martin Candrian, Priorat 2016		185	
Portugal			
Pombal do Vesuvio, Touriga Nacional, Quinta do Vesuvio, Douro 2017		63	
Quinta do Vesuvio, Touriga Nacional, Quinta do Vesuvio, Douro 2016		94	



SCHAUMWEINE

	0.1 l	0.375 l	0.75 l
Jenins			
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Crémant 2020	11		77
Frankreich			
Champagner, Louis Roederer Brut Premier		60	
Champagner, Louis Roederer Brut Premier			120
Champagner, Louis Roederer Cristal Brut 2008			290
Italien			
Prosecco, Astoria Lounge Extra Dry DOC	8		56

SÜSSWEIN

		0.375 l
Maienfeld		
Markus Stäger, Scheurebe S88 Auslese 2018		48



EDELBRÄNDE

	Vol %	2 cl	4 cl
Lipp, Weingut & Destillerie, Maienfeld			
Pinot Noir Marc, Burgunder Marc und Lie	41	9	
Hortensia, Chardonnay und RxS	38.5	12	
NO. 5 Grand Marc	45	14	
Vieille Williams	38.5	14	
Kirsch	41	9	
Williams hell	41	10	
Himbeere-Brand	41	13	
Quitte-Brand	41	11	
Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld			
Marc	40	10	
Andrea Davaz, Fläsch			
Marc	40	9	
Marc Barrique	40	10	
Andrea Lauber, Malans			
Gravensteiner	40	9	
Giani Boner, Malans			
Weinbrand Pinot Noir 5 Jahre Barrique	41	13	
Berta, Piemont			
Valdavi, Grappa di Moscato	40	9	
Grappa Elisi	43	11	
Tre Soli Tre	43	12	
Rum			
Ophimus 25 years, Dom. Republic	38	16	
Porto			
Niepoort Porto 20 years	21		12
Whiskey			
Glenroths Vintage 1991	43		15
Ballantine's Blended Scotch Whiskey	40		9



SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

	Vol %	4 cl
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	12
Gin The Red, Lipp, Maienfeld mit Tonic	43	15
Vodka Absolut	40	9
Vodka +	40	12
Vieille Prune du Périgord	42	9
Remy Martin	40	9