



FALKNIS

HERZLICH WILLKOMMEN IM FALKNIS

Vollgas – lautet unser neues Motto. Zum Glück. Monatelang redeten wir uns gut zu, richteten den Fokus, um das Falknis-Team zu bleiben, das uns stark macht. Dass uns dies gelungen ist wird mir in diesen Wochen bewusst. Meine Belegschaft denkt und hilft mit, volle Terrasse hin, Hansi-Stübli im ersten Stock her. Es ging von Null auf Hundert und mein Team hat diese Herausforderung geschafft, meistens mit einem Lächeln im Gesicht. Das ist es, worauf es am Ende ankommt, einander vertrauen Emotionen teilen und zusammenstehen. Im Restaurant wie in der Ehe, in guten wie in schlechten Tagen.

Der Sommer bringt die Falknis-Klassiker an den Tisch, darunter den legendären Wurstsalat oder Schwartenmagen. Es ist uns eine Freude, Sie bei uns bedienen zu dürfen. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.



Gion Rudolf Trepp

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 2019 - 11

Irene Grünenfelder, Jenins

CÜPLI PROSECCO EXTRA DRY DOC - 8

Astoria, Refrontolo

MAIENFELDER CHAJUS, SCHORLE MIT VERJUS 33CL - 6

Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld

APEROL SPRITZ - 10

Aperol, Prosecco und Eiswürfel

MOSCOW MULE - 10

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft und Eiswürfel

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

Fleischrocknerei Brügger, Parpan



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

BUNTER SOMMERSALAT – 12

italienische Salatsauce, Rapskerne, Cherry Tomaten und Radieschen

COEUR DE BOEUF TOMATEN MIT SUFERSER FETAKÄSE – 22

Tacciasca Oliven, Pinien und Basilikum

als Vorspeise – 18

FALKNIS WURSTSALAT – 18

mit Ei oder Greyerzerkäse

GAZPACHO MIT BASILIKUMSORBET – 12

HAUSGEMACHTER SCHWARTENMAGEN – 24

mit Sommersalat und Kräutervinaigrette

als Vorspeise – 20

SCHWEIZER POULETFLÜGELI IM KÖRBLI – 19

Pommes Frites – 24

FEIN AUFGESCHNITTENER MAIENFELDER SALSIZ – 13

Hansjakob Möhr

AUSERLESENE BÜNDNERPLATTE AUF ANDEERER GRANIT – 32

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck

Fleischtrocknerei Brügger, Parpan

MAIENFELDER ALPKÄSE VON DER ALP STÜRFIS – 13

Birnenbrot und Feigensenf



HAUPTGERICHTE

TAGESEMPFEHLUNG

SCHOTTISCHES HOCHLANDRIND AUS FLÄSCH

Bio-Knospe und Hofschlachtung

KALBS CORDON BLEU – 44

rezenter Greyerzer Käse, Bauernschinken, Pommes Frites und Sommergemüse

MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN – 39

Merlotjus, Safranrisotto und Sommergemüse

SCHWEINSKOTELETT MIT SCHWARTE (450 GR) – 42

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Sommergemüse

GEBRATENER WOLFSBARSCH – 44

mit gelben Linsen und Pappadums (frittierte Chips)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI – 23

mit Pesto oder Tomatensauce

Herkunft

Rapsöl, Sonnenblumenöl, Apfelessig: Familie Kressibucher, Thurgau

Kalb, Schwein, Mistkratzerli, Pouletflügeli: Schweiz

Schottisches Hochlandrind: Jürg Adank, Fläsch

Wolfsbarsch: Frankreich (Zucht)

AUS 1 MACH 2

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



DESSERT

MARINIERTE SOMMERFRÜCHTE – 14

hausgemachtes Sauerrahmglace

HAUSGEMACHTES JOGURT – 14

mit Beeren

LIMETTENSORBET– 13

mit Gin „The Red“ Lipp, Maienfeld

HAUSGEMACHTES KAFFEEGLACE – 13

Tia Maria und 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 2019	6	30
Martin Enderlin, Gewürztraminer 2020	8	40
Hansjörg Lampert, Grauburgunder 2018	8	40
Fläsch		
Christian Hermann, Riesling 2017	9	45
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2020	10	50
Waadt		
Jean et Pierre Testuz, 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 2018	5	24
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2018	6	30
Silas Hörler, Pinot Noir 2017	10	50
Italien		
Sasso Bucato, Cabernet Sauvignon, Toskana 2016	9	45
Spanien		
Dehesa, Tempranillo, Ribera del Duero 2017	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 2019		62	
Markus Stäger, Riesling Silvaner 2017		49	
Hansjörg Lampert, Grauburgunder 2019		56	
Jenins			
Georg Schlegel, Riesling Silvaner 2018/19		42	
Georg Schlegel, Weissburgunder 2018/19		54	
Malans			
Giani Boner, Completer 2011		140	
Giani Boner, Pinot Gris 2017		69	
Peter Wegelin, Weissburgunder 2020		65	
Fläsch			
Christian Hermann, Riesling 2017		63	
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2018		70	
Roman Hermann, Chardonnay Barrique 2018		69	
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 2018		52	
Kollwentz, Chardonnay Leithakalk 2018		65	



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) 2019		49	
---	--	----	--

ROT

Maienfeld

Carina Lipp, Pinot Noir Sélection 2017		72	
Silas Hörler, Pinot Noir 2017		70	
Möhr-Niggli, Pinot Noir 2018		58	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2019		89	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2014			175
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2018	30	48	
Markus Stäger, Pinot Noir 2019		52	
Markus Stäger, Olymp Pinot Noir 2015		110	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2017		72	139
Markus Lampert, Pinot Noir Sélection 2017		52	
Weingut Pola, Malbec 2017		72	

Jenins

Georg Schlegel, Pinot Noir 2017	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 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 2016	59		
Thomas Marugg, Diolinoir ARDESIA 2015		105	
Andrea Davaz, Pinot Noir URIS 2015/16		98	
Christian Hermann, Pinot Noir «H» 2014		110	
Christian Hermann, Pinot Noir Reserve 2015		79	
Jürg Marugg, Pinot Noir Barrique 2015		69	
Jürg Marugg, Momentum Merlot/Shiraz 2014		75	
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 2016		56	
Tessin			
Sottobosco, Agriloro, Arzo 2016/17		79	
Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio 2017		99	
Italien			
Sasso Bucato, Cabernet Sauvignon Russo, Toskana 2016		63	
Magari Bolgheri DOC, Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Toskana 2015		94	
Casasilia Gran Selezione DOCG Poggio al Sole, Toskana 2015/16		78	150
Il Blu, Sangiovese/Merlot/Cabernet IGT Brancaia, Toskana 2016/17		99	
L'Urlo, Merlot IGT, Azienda Agricola Urlari, Toskana 2013/15		86	



FLASCHENWEINE

	0.375 l	0.75 l	1.5 l
Italien			
Brunello di Montalcino, Casanova di Neri 2012/15		94	
Lagrein Riserva, Elena Walch, Alto Adige/Südtirol 2016		82	
Masetto Due, Dolomiti IGT, Endrizzi, Trentino 2017		68	
Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti, Castiglione Falletto, Piemont 2017		56	
Barolo Castiglione. Vietti, Castiglione Falletto, Piemont 2013		98	
Barolo Serradenari, Giulia Negri, Langhe, Piemont 2013		85	
Sito Moresco, Angelo Gaja, Langhe, Piemont 2016		84	
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, 2017		98	
Braida G. Bologna, Piemont 2015	65		
Corte di Cama Sforzato, Mamete Prevostini, Valtellina 2016/17		74	
Österreich			
Gabarinza Merlot-Blaufränk.-Zweigelt, Gernot Heinrich, Burgenland 2013		98	
Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh, Burgenland 2017		54	
Blaufränkisch Leithaberg, G. Prieler, Neusiedlersee 2015		79	
Frankreich			
Gevrey-Chambertin AC, Domaine Alain Burguet 2014		99	
Pommard, 1er cru AC, Domaine Lejeune 2013		85	
Château Rouget, Pomerol AC 2015		110	
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur, St. Estèphe 2014		99	
Château Bourseau, Merlot, Lande de Pomerol 2012		68	



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Spanien			
Dehes, Tempranillo, Ribera del Duero, 2017		63	
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero 2016/18		88	
Cepa 21, Tempranillo, Bodegas Cepa 21, Ribera del Duero 2016		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 2019	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	
Berta, Piemont			
Valdavi, Grappa di Moscato	40	9	
Grappa Elisi	43	11	
Gaja, Toskana			
Grappa Magari	43	9	
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