

Unser Menü Falconera

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Yellowfin Thunfischfilet mit gegrillter Jakobsmuschel und in Aceto Balsamico eingelegten Sardienfilets dazu eine ligurische Gemüse Tapenade mit Zwergtintenfisch Ragout

In Sojasauce karamellisiertes Wachtelbrüstchen auf Thai Glasnudeln mit Bambussprossen und Koriander sowie ein Kirschtomaten Chili Kompott

Mit Landspeck kross gebratenes Filet vom Loup de mer und in Salbeibutter geschwenkte Safran Krustentier Tortellini dazu Blattspinat und eine leichte Stockfischnage

Im Champignon rosa gegarter Rehrücken auf sautierten Rosenkohlblättern dazu Pastinakenpüree mit Muskatkürbis Confit und weißem Pfefferschaum

Brie de Meaux Fermier – Kuhmilchweichkäse aus der Ile de France – auf einem Mosaik aus Feigen mit hausgemachten schwarzen Wallnüssen und Traubenessignektar mit Korinthen sowie ein erfrischendes Portweinsorbet

Französische Orangen Tarte mit Mokka Rahmeis auf Bitter Orangensalat mit Orangenblüten parfümiert sowie eine Karamellhippe mit Vollmilchschokoladenmousse gefüllt

Menü mit 4 Gängen (ohne Wachtel und Käse) 62,00 €

Menü mit 6 Gängen 83,00 €

Menü mit 4 Gängen inklusive Weinbegleitung 83,00 €

- unsere drei empfohlenen Weine: 2 x 0,125l und ein Glas Süßwein 5 cl –

Unsere Weinempfehlung

2010	CURTEFRANCA BIANCO 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Bianco Denominazione di Origine Controllata Ricco Curbastro, Caprioli, Lombardei	0,75l 38,00 €	0,25l 13,00 €
2007	MONTESSU Isola dei Nuraghi Indicazione geografica tipica Agricola Punica, Sardinien	0,75l 39,00 €	0,25l 14,00 €
2000	BANYULS Grand Cru Cave de l'Etoile Banyuls-Sur-Mer		5 cl 7,00 €

Falschener

Vorspeisen

Rosa Wildentenbrust mit Trompetenpilzen im Walnuss Crêpe auf marinierten Blaukrautsalat mit schwarzen Walnüssen und Wildkräutersalat sowie einer Orangen Preiselbeeren Sauce 21,50 €

Mit Anissamen gegrillte Black Tiger Garnele auf einem Ragout vom Milchkalbskopf mit Zunge und Bries dazu lauwarmer Höri Gemüsesalat mit einer Peperoncini - Lauchzwiebel Marinade verfeinert 22,00 €

Im kleinen Ofen mit Buchenholz geräuchertes Waller Filet auf glasierten Äpfeln und gebratener westfälischer Blutwurst mit einem Strauchtomaten Sud mit rotem Pfeffer gewürzt, dazu Bouillonkartoffelsalat und ein fein würziger Meerrettich Schaum 22,00 €

Unsere Variation von der Gänseleber
Marinierte Gänseleberterrinen mit Datteln, knuspriger Strudel mit Kumquat Ragout, karamellisierte Gänseleber auf Feigenconfit dazu Gänseleberespumas im Krokantcornetto und eine Gänseleberpraline mit hausgemachten Brioche 23,00 €

Unser Gemüse Menü

Bunte, herbstliche Blattsalate „ vom Acker“
verfeinert mit einer Höri Streuobstessig Vinaigrette
auf Orangen Möhrensalat, feinen rote Bete Streifen und Apfel Selleriesalat

In Basilikum Pesto sautierte, hausgemachte Gnocchi
mit pikanter Tomatensauce und gebratenen Zucchini Gemüse
sowie gehobelter Parmesan "Parmigiano-Reggiano"

„Himmel und Erde“
Röstfrische Bratkartoffeln und italienischer Taleggio
- Kuhrohmlchkäse aus Bergamo - dazu glasierte Birnenspalten
und eine Glace von gereiften Aceto Balsamico

Französische Orangen Tarte mit Mokka Rahmeis auf Bitter Orangensalat
mit Orangenblüten parfümiert sowie eine Karamellhippe
mit Vollmilchschokoladenmousse gefüllt

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen 55,00 €

Suppe

Curry Jaipur Geflügelrahmsüppchen – mit pikanter Schärfe –
dazu ein gebackenes Stubenkükenbrüstchen auf Wok Gemüse
und exotischen Früchten 18,00 €

Pasta

Feine Sommer Trüffelnüdchen mit in Chili Olivenöl sautierten kleinen
Waldpilzen sowie rote Mangoldsalat Spitzen und fein gezupfter
Prosciutto di Parma – luftgetrockneter Parma Schinken 22,00 €

Hauptspeise - Fisch

Gebratenes bretonisches Seeteufelfilet und mit Zitronenthymian gebratene
Jakobsmuscheln im Bouillabaisse Sud dazu mit Orangenblüten verfeinertes
geschmortes Paprikagemüse sowie Trofie à la Falconera – mit der Hand
gedrehte Hartweizengrießnudeln 35,00 €

Hauptspeisen – Fleisch

Hohl ausgelöste und kross gebratene Wachtel - mit Muskattrauben gefüllt -
dazu im Fenchel Vermouth Sud sautierten Poveraden - kleine Artischocken -
sowie pikante Chorizo und Rosmarinkartoffeln im mediterranen Gemüsefond 35,00 €

Tournedos vom Rind « à la Rossini »
Rosa Filet und gebratene Entenleber auf Rahmlauchgemüse dazu glasierte
rote Höri Perlzwiebeln und knusprige Sellerie Brandteigravioli
mit einer aromatischen Trüffeljus 38,00 €

Im Rohr geschmorte und mit Waldhonig glasierte Bauernente
- für zwei Personen und in zwei Gängen serviert -
- Zubereitungszeit 45 Minuten -

Im ersten Gang servieren wir die Brust auf mit Rübensirup mariniertem Blaukraut
glasierten Maronen und Kartoffelpüree mit einer fruchtig herben Kumquatsjus
Im zweiten Gang servieren wir die Keule auf fein geschnittenen Endiviensalat
mit Kartoffeldressing und kross gebratenen Speck

78,00 €
für 2 Personen

Käse

Krosse Blätterteigtasche mit Bleu d' Auvergne - Blauschimmelkäse
aus der französischen Auvergne - auf gehobelten Staudensellerie
mit einer Olivenöl - Trüffelmarinade abgeschmeckt

15,50 €

Banon Chèvre - in Kastanienblättern eingewickelter, französischer
Ziegenfrischkäse aus der Provence - mit einer milden Knoblauch -
Vinaigrette mariniert auf Trauben Walnuss Tapenade
mit einem Williams Christ Birnen Sorbet

15,50 €

Nachspeisen

Unsere Sorbetvariation von tropischen Früchten
im knusprigen Karamell Körbchen
mit einem Ananas Curry Chutney und luftigem
Kokos - Buttermilchschaum

14,50 €

Unsere Crème brûlée mit Tonka Bohne abgeschmeckt
dazu ein Yuzu Eis - japanische Zitrone - auf Vanille Espuma
mit Quittenragout im gerösteten Macadamia Nest

17,00 €

Eine Kugel Waldhonig Rahm Eis
mit kandierten Krokant Stückchen
auf gegrillter Mini Banane

9,00 €

Unser „Café grande“

Café, Milchkaffee, Cappuccino oder Espresso nach Wunsch
mit dunklem Schokoladen Walnuss Riegel und gefülltem Cornetto
dazu ein Zitronenapfel - Mandel Latte Macchiato

11,00 €

besondere Empfehlungen

Hirsch Weihnachtsbier vom Fass 0,3l 3,50 €

Markgräfler Mirabellenwasser
Privat - Weingut H. Schlumberger
Hof Brunnmatt, Laufen

2 cl 5,80 €