



Speisekarte

Frühlings-Menu

Trilogie vom «Lostallo Swiss Alpine» Lachs
Kräuterquark und Mesclunsalat

**

Spargelcremesuppe mit Colonnata-Speckschaum

**

Dorschrückenfilet (F) an Safransauce
Vitelotte-Püree und saisonales Gemüse

**

Perlhuhnbrust gefüllt mit Entenleber Portweinsauce
Spargelrisotto und Gemüse

**

Kleine Käseauswahl
oder
«Opera» mit Baumnuss-Glace

**

3-Gang-Menu 69

4-Gang-Menu 79

5 Gang-Menu 99

Genuss-Package pro Person
«Doppelzimmer» 149 // «Suite» 204
inkl. 5-Gang-Menu, Übernachtung und Frühstück

Vorspeisen

Frischer Frühlingssalat an Hausdressing mit Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse		12
Spargelcremesuppe mit Colonnata-Speckschaum		13
Rinds-Carpaccio (CH) mit Rucola Salat und Parmesan	18	28
Trilogie vom «Lostallo Swiss Alpine» Lachs, Kräuterquark und Mesclunsalat		25
Pochiertes Ei mit Morchelschaum und frischen Morcheln auf Blattspinat und grünen Spargeln (V)		21
Apéro-Plättli Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse, Sennerei Grund		18

Farnsburger Klassiker

«Fleischschnecken» vom Galloway Rind mit Lauchgemüse		28
Wildschwein-Saucisson auf Lauchgemüse mit Bratkartoffeln		28
Tatar vom Farnsburger Galloway-Rind (CH) mit Toast	24	38
Cordon bleu vom Farnsburger Weideschwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse		38

Fisch

Dorschrückenfilet (F) an Safransauce, Vitelotte-Püree und saisonales Gemüse		36
Roter Thunfisch (PHI) vom Grill auf Ratatouille-Gemüse und Kichererbsen		39

Tageshits

Wurst-Käsesalat garniert		18
FrISCHE Eglifilets (CH) mit Blattspinat und Bratkartoffeln		34
FrISCHE Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	25	35
Portion Kochschinken oder Rohschinken		6

Fleisch

Grilliertes Galloway Rindsentrecôte (CH) «Rinds-Tagliata» auf Rucola Salat und Parmesan	48
Kalbsteak (CH) mit Morchelrahmsauce Spargelrisotto und Marktgemüse	45
Lammrückenfilet (IRL) mit Pekannuss-Kruste, Thymiansauce Pommes Paillason (Kartoffelpuffer), saisonales Gemüse	42
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе gebratene Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Farnsburger Galloway Rinds-Burger (CH) mit Bergkäse und Speck überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	28

Vegetarisch

Spargelrisotto mit sautierten Pfifferlingen (saisonal)	19	29
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Polenta	18	28
Gerollte Gemüse-Lasagne gratiniert mit Parmesan Sonnentrockneten Tomatenstückchen, Tomatensauce	18	28

Kinder-Menüs

Burg-Gespensst

1 Glas Sirup, Kinder-Hamburger, Pommes frites und 1 Kugel Glace

Schnitzel-Räuber

1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel

Pommes Frites und 1 Kugel Glace

bis 6 Jahre	12
7 bis 12 Jahre	16

Desserts

Erdbeeren auf Pistazien-Biskuit	15
Rhabarbercreme und Joghurt-Glace	
Rote Früchtesuppe mit Minze, «Sablé Breton»	13
Zitronen-Sorbet	
Schokoladen-Küchlein mit Bourbon Vanillesauce	14
Mocca-Glace	
Nougat Glace mit Früchten und Vanillesauce	16
«Opera» mit Baumnuss-Glace	14
Sorbets mit Schuss	13
Zitrone mit Wodka	
Zwetschgen (aus Känerkinden) mit Zwetschgenwasser	
Orangen mit Grapefruitstückchen und Weissburgunder-Sekt	



Sorbet & Glace

Sorbets:

Zitrone Orange mit Grapefruitstückchen Mango-Passionsfrucht Zwetschgen (aus Känerkinden)	5
---	---

Rahmglace:

Bourbon-Vanille Erdbeer Schokolade Grand cru Mocca Baumnuss Caramel (Fleur de sel), Joghurt	4
--	---

Käse

Käseteller	17
Fünf ausgewählte Käsesorten von Maître Fromager Rolf Beeler	