



Speisekarte

Frühlings-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie vom «Lostallo Swiss Alpine» Lachs
Kräuterquark und Mesclunsalat
**** Kerner «dä vo dr Leime» 2018 ****

**

Spargelcremesuppe mit Colonnata-Speckschaum
**** Sydebändel Blanc de Noir 2018 ****

**

Petersfischfilet (F) an Safransauce
Vitelotte-Püree und saisonales Gemüse
**** Château Souaillon 2017
Roseus Oeil de Perdrix ****

**

Rindsfilet an Morchelsauce
Mit Kartoffelpuffer und Marktgemüse
**** Pago de Cirsus 2017 ****

**

Kleine Käseauswahl
oder
«Opera» mit Baumnuss-Glace
**** Tokaji Sweet Selection 2008 ****

**

3-Gang-Menu 69 / + 21 (3 Gläser)
4-Gang-Menu 79 / + 28 (4 Gläser)
5-Gang-Menu 99 / + 35 (5 Gläser)

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

Vorspeisen

Frischer Frühlingsalat 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

Petersfischfilet (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, MarsalasaUCE gebratene Frühlingkartoffeln und Marktgemüse		39
Bio 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

Kinder-Menüs

Burg-Gespenst

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 Rhabarbercreme und Joghurt-Glace	15
Rote Früchtesuppe mit Minze, «Sablé Breton» Zitronen-Sorbet	13
Schokoladen-Küchlein mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
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 Fünf ausgewählte Käsesorten von Maître Fromager Rolf Beeler	17
---	----