



Speisekarte

Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Gebratene Black Tiger Crevette mit Kräutern
aus Babeth's Garten auf Kichererbsen
Hummus

*** Vermentino, Monteverro 2017 ***

**

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli

*** Bacchus, Fredy Löw Buus ***

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto

*** Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji ***

**

«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasauc
gebratene Frühlingskartoffeln und Marktgemüse

*** Pago de Cirsus 2017 ***

**

Kleine Käseauswahl

oder

Opéra mit Früchte Coulis und Baumnussglace

*** 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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	13
Gaspacho Andalouse mit Gemüse Ratatouille	
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	20
Pochierter Seeteufel nach Marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus Babeth's Garten	22
Apéro-Plättli	18
Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse, Sennerei Grund	

Farnsburger Klassiker

Saucisson Vaudois auf Linsen mit Bratkartoffeln	28
Tatar vom Farnsburger Galloway-Rind (CH) mit Toast	24 38
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	38

Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	36
Gebratene Crevette Black Tiger an Sauce Provencale mit getrocknetem Reis	39

Tageshits

Wurst-Käsesalat garniert	18
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provencale mit Risotto	34
Kalbs Bäggli an Rotweinsauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

Fleisch

Grilliertes Galloway Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	48
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Taggliolini und Marktgemüse	45
Gebraten Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе gebratene Frühlingkartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsedip und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure»	18 28
Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Polenta	

Kinder-Menüs

Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Taggliolini mit Bolognese Sauce 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

Fleisch Burger 28

Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, confierte Zwiebeln und Pommes frites

Fisch Burger 28

Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben

Vegi Burger (glutenfrei) 25

Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace 15

Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit
Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace 14

Schokoladen-Küchlein mit Bourbon Vanillesauce
Mocca-Glace 14

Himbeeren Vacherin mit Früchtecoulis 14

Nusstörtli mit Vanille-Sauce und Glace Caramel Fleur de sel 14

Sorbets mit Schuss 13

Zitrone mit Wodka

Zwetschgen (aus Känerkinden) mit Zwetschgenwasser

Himbeersorbet mit Prosecco



Sorbet & Glace

Sorbets:

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

Rahmglace:

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

Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten

13 / 17