



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingkartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

<b>Bolo-Gespenst</b> 1 Glas Sirup, Tagliolini mit Bolognese Sauce und 1 Kugel Glace		
<b>Schnitzel-Räuber</b> 1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites und 1 Kugel Glace		
	bis 6 Jahre	12
	7 bis 12 Jahre	16

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

<b>Bolo-Gespenst</b>		
1 Glas Sirup, Tagliolini mit Bolognese Sauce und 1 Kugel Glace		
<b>Schnitzel-Räuber</b>		
1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel		
Pommes Frites und 1 Kugel Glace	bis 6 Jahre	12
	7 bis 12 Jahre	16

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingkartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingkartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)



# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39
Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)





# Speisekarte

## Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten  
mit Burratina und Balsamico-Dressing  
*\*\* Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 \*\**

\*\*

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli  
*\*\* Bacchus, Fredy Löw Buus \*\**

\*\*

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto  
*\*\* Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji \*\**

\*\*

Lammracks an Thymiansauce  
gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille  
*\*\* Pago de Cirsus 2017 \*\**

\*\*

Kleine Käseauswahl  
oder  
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius  
und Grand Cru Schokoladen-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
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	14
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	13
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	22
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus unserem Garten	26
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	39

## Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	38
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

## Tageshits

Vitello Tonnato	18/22
Siedfleischsalat	18/24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
Lammracks an Thymiansauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Ratatouille	39

## Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	49
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	49
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

## Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18/28
Risotto mit Sommertrüffeln	24/32

## Burger

<b>Rindfleisch</b>	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
<b>Fisch</b>	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
<b>Vegi Burger (glutenfrei)</b>	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

## Kinder-Menüs

### Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini 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

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	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 | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |  
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

## Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------



Farnsburg Erlebnis AG  
4466 Ormalingen  
+41 61 843 77 77  
[www.farnsburg.swiss](http://www.farnsburg.swiss)