



Speisekarte

Sommer-Menu mit Weinempfehlung

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

**

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli
*** Pinot Gris, La Côte, 2018 ***

**

Wolfsbarschfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel-Risotto
*** Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji 2013 ***

**

«Pata Negra» Schweinsfilet an Thymiansauce
mit Dörrotomaten-Risotto und Marktgemüse
*** Terra di Monteverro 2014 ***

**

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

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

Tageshits

Lachs Carpaccio an Kaffir-Limetten Marinade und Salat Bouquet	16 /24
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	38
«Pata Negra» Schweinsfilet an Thymiansauce mit Dörrtomaten-Risotto und Marktgemüse	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
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

Rindfleisch	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
Fisch	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsauce, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben und Pommes frites	
Vegi Burger (glutenfrei)	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