



Herbst-Menu mit Weinempfehlung

Pochierte Eier bei 64°C
auf jungem Blattspinat mit Steinpilz-Espuma
*** Kerner, "Dä vo dr Leime", Baselland 2019 ***

**

Hokkaido Kürbiscremesuppe
verfeinert mit Kürbiskernöl
*** Sydebändel, Blanc de Noir, Baselland 2019 ***

**

Frutiger Zanderfilet Roulade in Bretzel Kruste an Riesling Sauce
Vitelotte Purée und Hokkaido Kürbis Mousseline
*** Famille Maurel, Chardonnay, Pays d'OC 2018 ***

**

Gebratenes Reh Entrecôte an Wildsauce
Kürbisgnocchi und Wildgarnitur
*** Côte de Nuit-Villages, Patrice Rion, Pinot Noir, Burgund 2016 ***

**

Feigen Bourdaloue mit Zimtsauce
Karamellglace mit Fleur de Sel
*** Tokaji Sweet Selection, Ungarn 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 Gartensalat an Hausdressing mit Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Nüssli Salat mit Ei, Speck und Crouton	16
Pochierte Eier 64°C Auf jungem Blattspinat mit Steinpilz-Espuma	18
Gebratene Entenleber an Kirschensauce auf Feigen und Birnen	26
Hokkaido Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl	13
Rillette vom geräucherten Forellenfilet mit grobkörnigem Senf	19

Farnsburger Klassiker

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
Rehpfeffer mit Quarkspätzli und Wildgarnitur	36
Rinds-Bourguinion Parthenaise "Bio" mit Spätzle und Marktgemüse	34

Fleisch

Hirsch Racks an Grand Veneur Sauce mit Aromen von geräuchertem Heu Knödel mit Herbstgemüse	44
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Bratkartoffeln und Vichy Karotten	36
Gebratenes Reh Entrecôte an Wildsauce Kürbisgnocchi und Wildgarniture	46
«Bio» Parthenaise Rinds Entrecôte an Trüffelsauce Kartoffel-Steinpilz-Millefeuille und Marktgemüse	52

Fisch

Frutiger Zanderfilet Roulade in Bretzel Kruste an Riesling Sauce Vitelotte Purée und Hokkaido Kürbis Mousseline	44
Ganzes Seezungenfilet an Noilly Prat Sauce mit Steinpilzen Tagliolini und Saisongemüse	42

Vegetarisch

Tagliolini an Steinpilzsauce	18/26
Weisswein-Risotto mit Baselbieter Trüffel	22/32

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

Karamellierte Banane mit Kokos Biskuit und Baumnussglace	14
Dunkles Schokoladen Mousse mit Kirschen Kompott und Vanille Sauce	14
Feigen Bourdaloue mit Zimtsauce und Karamellglace mit Fleur de Sel	13
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue	12
Eiskaffee "Wiener Art" Bourbon-Vanilleglace, Kaffee und Schlagrahm	14
Coupe Danemark Bourbon-Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	13

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	5
--	---

Käse

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



Farnsburg Erlebnis AG
4466 Ormalingen
+41 61 843 77 77
www.farnsburg.swiss