



SPEISEKARTE

MENU MIT WEINEMPFEHLUNG

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons an Himbeerdressing

Kerner, A. Leuenberger 2020, Buus, Schweiz

Rebsorte: Kerner

oder

Perfektes Ei auf einem Beet von Belugalinsen und Speck

Knoblauch-Espuma

Petite Arvine 2017, Domaine Rouvinez, Wallis, Schweiz

Rebsorte: Petite Arvine

**

Karotten-Samt Suppe mit Curry-Kokosmilch aromatisiert

Cave du Fort, Begnins 2020, Waadt, Schweiz

Rebsorte: Pinot Gris

**

Gebratene St. Jakobsmuscheln mit Mark und Trüffel, Süsskartoffelpuree

Côte du Rhone Blanc 2019, Guigal, Rhonetal, Frankreich

Rebsorten: Marsanne, Rousanne, Viognier

**

Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Sauce,

Stampfkartoffeln und Marktgemüse

Seleccion Especial 2017, Abadia Retuerta, Castilla y Leon, Spanien

Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot

**

Brie de Meaux à la truffe

oder

Gebratene Feigen mit Eisenkraut-Mousse und karamellisiertem Blätterteiggebäck

Merlot Veronese 2017, Veneto, Italien

Rebsorten: Merlot

**

3 Gang-Menu 69/ mit Weinbegleitung + 45 (3 Gläser)

4 Gang-Menu 79/ mit Weinbegleitung + 55 (4 Gläser)

5 Gang-Menu 99/ mit Weinbegleitung + 65 (5 Gläser)

Zimmer frei

*Schlummern nach dem Geniessen ab 80 CHF / Zimmer *



VORSPEISEN

Gemischter Wintersalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons mit Himbeeressig	16
Karotten-Samt Suppe mit Curry-Kokosmilch aromatisiert	15
Gebratene Jakobsmuscheln mit Mark und Trüffel Süßkartoffelpuree	28
Perfektes Ei auf einem Bett von Belugalinsen und Speck, Knoblauch-Espuma	25
Foie gras mit Obst-Chutney und Brioche	30
Apéro-Plättli Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse von der Sennerei Morgeten, Simmental, Berner Oberland	18

FARNSBURGER-KLASSIKER

Wiener-Kalb Schnitzel, Pommes Frites und Saison-Gemüse	42
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentaler Käse, Pommes Frites und Gemüse	39

FISCH

Gebratener Kabeljau-Rücken, Morchelsauce, Süßkartoffelpuree und saisonales Gemüse	42
„Fisch-Trilogie“, Emulsion von Noilly-Prat, Venere-Reis und gebratener Fenchel	45



FLEISCH

Rehpfeffer, Spätzli und herbstliche Gemüse garnitur	38
Zartes Kalbsteak mit Cognacsauce, Spätzli und Gemüse garnitur	51
Geschmorte Lammkeule mit kandierten Schalotten, Bratkartoffeln und Marktgemüse	36
Irisches Rindfilet mit kräftiger Rotweinsauce, Stampfkartoffeln und Gemüse garnitur	58
Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Sauce, Stampfkartoffeln und Marktgemüse	40

VEGETARISCH

Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce	29
Spätzli-Gemüsegratin	24

KINDER-MENU

Bolo-Gespenst	16
1 Glas Sirup, Tagliolini mit Bolognese Sauce und 1 Kugel Glacé	
Schnitzel-Räuber	16
1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites und 1 Kugel Glacé	



DESSERTS

Schokoladen-Küchlein mit Bourbon Vanillesauce und Mocca Glacé	14
Gebratene Feigen mit Eisenkraut-Mousse, karamellisiertem Blätterteiggebäck	14
Toblerone Mousse mit Bourbon Vanille Glace	14
Klassische «Crème brûlée» mit Vanille parfümiert	14

SORBET & GLACE



Sorbets:	5
Zitrone Mango-Passionsfrucht Zwetschgen (aus Känerkinden) Himbeeren	
Rahmglace:	5
Bourbon-Vanille Erdbeeren Schokolade Grand Cru Mocca Baumnuss Caramel (Fleur de Sel) Joghurt	

Deklaration:

Rind IRL /AUS, Kalb CH, HL | Schwein CH | Geflügel CH, FR | Ente & Entenleber FRA |
Wild CH | Lamm IRL | Kabeljau NW | Jakobsmuscheln CA | Wolfbarsch F | Saint Pierre PH | Thon MA

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.