



SPEISEKARTE

MENU MIT WEINEMPFEHLUNG

Kressesuppe mit Ricotta

Circe, Avelino Vegas, Rueda 2019
Rebsorte: Verdejo

**

Burratina mit Pesto mariniert, serviert auf Tomaten-Trilogie

Pinot Grigio Cesario IGP Sizilien, Italien 202
Rebsorte: Pinot Grigio

**

Lachs-Tatar mit Kokosnussmilch und Limette
Toast

Cabardés rosé, Famille Maurel AOP, Languedoc-Roussillon, Frankreich 2021
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Syrah, Malbec

**

Gebratener Kabeljau-Rücken, Sauce „Vierge“
Peperonata und Bratkartoffeln

Côte du Rhône Blanc 2019, Guigal, Rhonetal, Frankreich
Rebsorten: Marsanne, Rousanne, Viognier

oder

Gebratenes Schweinskotelett mit Rosmarinsauce
Risotto mit Chorizo und Ratatouillegemüse

Château Camplong Corbières, Frankreich 2019
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot

**

Käseteller

oder

Sommerlicher Fruchtsalat
mit Mango Sorbet

Zeta Sweet Selection, Orvina, Tokaji, 2008
Rebsorte: Furmint

**

3 Gang-Menu 69/ mit Weinbegleitung + 49 (3 Gläser)

4 Gang-Menu 79/ mit Weinbegleitung + 59 (4 Gläser)

5 Gang-Menu 99/ mit Weinbegleitung + 69 (5 Gläser)

Zimmer frei

*Schlummern nach dem Geniessen ab 80 CHF / Zimmer *



VORSPEISEN

Gemischter Gartensalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Gazpacho von marinierten Tomaten, Oliven-Baguette	15
Kressesuppe mit Ricotta	14
Burratina mit Pesto mariniert, serviert auf Tomaten-Trilogie Balsamico-Vinaigrette	23
Lachs Tatar mit Kokosnussmilch und Limetten, Toast	24
Perfektes Ei auf Peperonata, Tomaten-Espuma, Chorizostreifen	25
Apéro-Plättli Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse von der Sennerei Morgeten, Simmental, Berner Oberland	18

FARNSBURGER-KLASSIKER

Hausgemachter Tatar vom Bio-Rind mit Toast	Portion	40
	Vorspeise	20
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentaler Käse, Pommes Frites und Gemüse	39	
Wiener-Kalb Schnitzel, Pommes Frites und saisonales Gemüse	42	

FISCH

Gebratener Kabeljau-Rücken, Sauce „Vierge“ Peperonata und Bratkartoffeln	42
---	----



FLEISCH

Gebratenes Schweinskotelett mit Rosmarinsauce, Risotto mit Chorizo und Ratatouillegemüse	40
Geschmorte Lammkeule mit kandierten Schalotten, Bratkartoffeln und Marktgemüse	36
Irishes Rindfilet mit Portweinsauce, Stampfkartoffeln und Gemüse garnitur	58
Schweinsfilet-Mignon mit Thymianjus, Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse	40

VEGETARISCH

Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Zitronen mit frischen Kräutern	29
„Melanzana ripiena di verdure“ Aubergine gefüllt mit Marktgemüse und Ziegenkäse	29

KINDER-MENU

Nemo 1 Glas Sirup, grillierte Fischtranche, Pommes Frites, Gemüse und 1 Kugel Glacé	16
Schnitzel-Räuber 1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites und 1 Kugel Glacé	16



DESSERTS

Schokoladen-Küchlein mit Bourbon Vanillesauce und Mocca Glacé	14
Sommerlicher Fruchtsalat mit Mango Sorbet	14
Toblerone Mousse mit Joghurt Glace	14
Klassische «Crème brûlée» mit Pistazien parfümiert	14
« Iles flotantes» mit Limetten- und Passionsfruchtsauce	14

SORBET & GLACE



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

Deklaration:

Rind IRL /AUS, Kalb CH, | Schwein CH | Geflügel CH, FR | Ente & Entenleber FRA |
Kalbeljau FAO 27 | Lachs CH | Jakobsmuscheln FA O61

Sind Sie Allergiker? Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Lebensmittelallergenen.

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.