



## SPEISEKARTE

### MENU MIT WEINEMPFEHLUNG

Karottensuppe mit Kokosschaum und Curry

*Païen-Heida, du Valis, 2020*

*Rebsorte: Savignin Blanc, Heida*

\*\*

Blätterteiggebäck mit Spargeln und Morchelsauce

*Petite Arvine Grand Cru, Domaine Rouvinez, Wallis, 2015*

*Rebsorte: Petite Arvine*

\*\*

Marinierter Swiss-Lachs (pure alpine salmon)

Mit Sizilianisches Olivenöl

*Côtes-du-Rhône, Etienne Guigal, Rhône, 2019/20*

*Rebsorte: Marsanne, Rousanne, Viognier*

\*\*

Lachssteak mit cremigem Risotto,  
weisser und grüner Spargel im Duo

*Chardonnay „Famille Maurel 2021, Languedoc-Roussillon*

*Rebsorte: Chardonnay*

**Oder**

Gegrillter Rindsfilet-Spiess,  
cremiger Risotto, Saisongemüse und Portwein-Sauce

*Château Camplong Corbières, Frankreich 2019*

*Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot*

\*\*

Hobelkäse

**Oder**

Erfrischende Erdbeer-Rhabarber-Suppe  
mit Meringue

*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,- / Zimmer \*



## VORSPEISEN

Gemischter Gartensalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13.-
Karottensuppe mit Kokosschaum und Curry	15.-
Apéro-Plättli Edle Auswahl Trockenfleisch und Bergkäse von der Sennerei Morgeten, Simmental, Berner Oberland	18.-
Marinierter Swiss-Lachs (pure alpine salmon) Mit Sizilianisches Olivenöl	22.-

## FARNSBURGER-KLASSIKER

Wiener Kalbschnitzel, Pommes Frites und saisonales Gemüse	40.-
Cordon Bleu (Kalb) mit Bauernschinken und Schweizer Emmentaler Käse	46.-
Hausgemachter Tatar vom Bio-Rind mit Toast	42.-
	Kleine Portion 22.-

## FISCH

Gebratenes Seeteufel-Medaillons mit cremigem Risotto, Saisongemüse und Morchelsauce	42.-
--	------



## FLEISCH

Rindsfilet Angus, mit Frühlingskartoffeln, Portwein-Sauce und Gemüse garnitur (mit gegrillter Entenleber)	56.- +5.-
Kalb-Ossobuco, Thai-Sauce und frische Nudeln	42.-
Schweinsfilet-Mignon mit Morchelsauce, Nudeln und Saisongemüse	40.-
Kalbssteak mit Morchelsauce, Spätzli und Gemüse garnitur	51.-

## VEGETARISCH

Gemüseauflauf mit cremigem Käse (La Tomme Vaudoise) überbacken und kleiner gemischter Salat	24.-
Penne an leichter Tomatensauce und frisches Gemüse	20.-

## KINDER-MENU

Nemo 1 Glas Sirup, Fisch-Knusperli, Pommes Frites, Gemüse und 1 Kugel Glacé	16.-
Räuber-Schnitzel 1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites und 1 Kugel Glacé	16.-



## DESSERTS

Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Mocca Glacé	14.-
Toblerone Mousse mit Joghurt Glace	14.-
Klassische «Crème brûlée»	14.-
Feines Erdbeermousse gebettet auf einem Krustenboden aus Gebäck	14.-
Französischer Apfelkuchen mit Vanille Glace (20 min. Wartezeit)	14.-
Erfrischende Erdbeer-Rhabarber-Suppe mit Meringue	14.-
Apfel-Crumble mit Vanilleglace	14.-

## SORBET & GLACE



Sorbets:	4.-
Zitrone   Mango-Passionsfrucht   Zwetschgen (aus Känerkinden)   Himbeeren	
Rahmglacé:	4.-
Bourbon-Vanille   Erdbeeren   Schokolade Grand Cru   Mocca   Biscuit   Caramel (Fleur de Sel)   Joghurt	

### Deklaration:

Rind IRL /AUS | Kalb CH | Schwein CH | Geflügel CH/FRA | Ente & Entenleber FRA  
| Reh CH/A | Hirsch D/A | Wildschwein CH  
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.