



SPEISEKARTE

MENU MIT WEINEMPFEHLUNG

Karottensuppe mit Kokosschaum und Curry

Païen-Heida, du Valis, 2020
Rebsorte: Savignin Blanc, Heida

**

Heisse und kalte Pilze mit kräftiger Brühe

Epesses, Diabley, Les Terrasses De Lavaux, 2020
Rebsorte: Chasselas

**

Perfektes Ei 63°, mit schwarzen Belugalinsen
und weissem Speck (Niedertemperatur gegart)

Pinot Grigio Cesario IGP Sizilien, Italien 2020
Rebsorte: Pinot Grigio

**

Gebratenes Skrei-Filet in einer Thai Bouillon
mit Salzkartoffeln und Julienne Gemüse

Chardonnay, Famille Maurel 2021, Langedoc-Roussillo
Rebsorte : Chardonnay

Oder

Kalbssteak mit Morchelsauce, cremiger Risotto und Saisongemüse

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

**

Hobelkäse

Oder

Ananas in Caramel und Sternanis gedünstet,
Szechuan-Pfeffer, Bourbon-Vanille Glace

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

Perfektes Ei 63°, mit schwarzen Belugalinsen (ohne Speck) mit weissem Speck (Niedertemperatur gegart)	21.- 23.-
Gemischter Gartensalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13.-
Karottensuppe mit Kokosschaum und Curry	15.-
Fleischschnecke auf Tomatensauce mit Salatbouquet	11.-
Apéro-Plättli Edle Auswahl Trockenfleisch und Bergkäse von der Sennerei Morgeten, Simmental, Berner Oberland	18.-
Gegrillte Foie gras in einer Thai Bouillon, mit Julienne Gemüse	25.-

FARNSBURGER-KLASSIKER

Wiener Kalbschnitzel, Pommes Frites und saisonales Gemüse	40.-
Fleischschnecke auf Tomatensauce mit Salatbouquet	20.-
Cordon Bleu (Kalb) mit Bauernschinken und Schweizer Emmentaler Käse	46.-

FISCH

Gebratenes Skrei-Filet (Atlantischer Kabeljau) in einer Thai Bouillon mit Salzkartoffeln und Julienne Gemüse	42.-
Gebratenes Seeteufel-Medaillons mit cremigem Risotto, Saisongemüse und Morchelsauce	42.-



FLEISCH

Rindsfilet Angus, mit Stampfkartoffeln á la Provence, Portweinsauce und Gemüse garnitur	56.-
Kalb-Ossobuco, Thai- Sauce und frische Nudeln	42.-
Schweinsfilet-Mignon mit Morchelsauce, Nudeln und Saisongemüse	40.-
Kalbssteak mit Morchelsauce, cremiger Risotto und Gemüse garnitur	51.-

VEGETARISCH

Gemüseauflauf mit cremigem Käse (La Tomme Vaudoise) überbacken	24.-
Penne an leichter Tomatensauce und frische 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 Mandarinenmousse gebettet auf einem Krustenboden aus Gebäck	14.-
Französischer Apfelkuchen mit Vanille Glace (20 min. warte Zeit)	14.-
Ananas in Caramel und Sternanis gedünstet, Szechuan-Pfeffer, Bourbon-Vanille Glace	14.-

SORBET & GLACE



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

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.