



MITTAGS-MENU-KARTE

Mittwoch bis Freitag

11H30 bis 18H00

Sommer-Menu

Burratina mariniert mit Basilikum auf einer Tomaten Trilogie

Schweinspiccata an Tomatensauce
mit Tagliollini und Saisongemüse

“Opera” mit Vanille Sauce und Baumnuss Glacé

3 Gang-Menu 49 CHF

Gluschtigs für den grossen und kleinen Hunger

Vorspeisen

Gemischter Gartensalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Gebratene Black Tiger Crevetten mit Kräutern aus Babeth's Garten auf Auberginen Kaviar	25
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Rucola und Parmesan	28
Kalte Erbsencrèmesuppe mit Pfefferminze, Ricotta und Riesencrevetten	15
Burratina mariniert mit Basilikum auf einer Tomaten Trilogie	22
Apéro-Plättli Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse, Sennerei Grund	18

Farnsburger Klassiker

Tatar vom BIO-Rind (CH) mit Toast	24/38
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentaler Käse dazu Pommes frites und Gemüse	39
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln & Pommes Frites	21

Hauptgänge

Schweinesteak gratiniert mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	38
Rinds-Paillard mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	39
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Bouillabaisse Reduktion mit Sommer Minestrone und Salzkartoffeln	42
Aufgeschnittenes Rinds-Entrecôte (CH 200gr) «Tagliata» auf Rucola Salat mit Parmesan, Bratkartoffeln	48
Gebratene Perlhuhnbrust (FR) mit Trüffeln gefüllt, mit Cognac Sauce, Kräuter-Kartoffelstock und Marktgemüse	42
Gefüllte Raviolis mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce	19/29
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bramata	19/29

Kinder Menü

Bolo-Gespenst

1 Glas Sirup, Tagliolini mit Bolognese Sauce und 1 Kugel Glacé 16

Schnitzel-Räuber

1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel
Pommes Frites und 1 Kugel Glacé 16

Desserts

Rote Früchte Crumble mit Vanille Sauce und Joghurtglacé	14
Schokoladen Küchlein mit Bourbon Vanillesauce und Moccaglacé	14
Himbeeren Vacherin mit Früchtecoulis	13
Eiskaffee «Wiener Art» Bourbon-Vanilleglacé, Kaffee und Schlagrahm	14
Coupe Dänemark Bourbon-Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	13

Sorbet & Glace



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

Deklaration:
Rind IRL /AUS | Kalb CH,HL | Schwein CH | Geflügel CH,FR | Ente & Entenleber FRA |
Wolfsbarch (F) | Saint Pierre (PH) | Thon (MA)
Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.



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