



## SPEISEKARTE

### ANGEBOTE FÜRS WOCHENENDE

#### Menu

Gemischter Salat mit Hausdressing  
oder  
Frische Spargelcremesuppe

Heida, St. Jodern Kellerei, Visperterminen, Wallis, 2020  
Rebsorte: Heida

\*\*

Gebratene Lachstranche mit Bärlauch-Espuma  
Venerereis und Spargelgemüse

Terra d'Alter Reserva 2017, Alentejano, Portugal  
Rebsorten: Alicante, Aragonez, Petit Verdot, Tinta Criada, Trincadeira

\*\*

Lauwarme Aprikosen mit Rosmarin  
Karamelisiert mit Armagnac, Bourbon-Vanille Glace

Moscato d'Asti, Piemont, Italien  
Rebsorte : Moscato

\*\*

3 Gang-Menu 52/ mit Weinbegleitung + 39 (3 Gläser)

Zimmer frei  
Schlummern nach dem Geniessen ab 80 CHF / Zimmer



## VORSPEISEN

|  |    |
|--|----|
| Gemischter Frühlingsalat mit gerösteten Nüssen,<br>Kernen und knackigem Gemüse   | 13 |
| Spargelcremesuppe  | 15 |
| Frühlingsalat mit Spargeln, marinierten Tomaten, Balsamico-Vinaigrette   | 19 |
| Apéro-Plättli<br>Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse<br>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<br>und reifem Emmentaler Käse, Pommes Frites und Gemüse | 39                           |
| FrISChe BadISChe Spargeln<br>mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise<br>Neue Bratkartoffeln                 | Hauptgang 45<br>Vorspeise 28 |
| Kochschinken und Bündner Rohschinken  | Portion 12                   |
| Klassischer Flammenkuchen   | 19                           |
| FrISChe Käsewähe mit buntem Salat   | 18                           |



## FISCH

Gebratene Lachstranche mit Bärlauch-Espuma,  
Venerereis und Spargelgemüse 42

## FLEISCH

Geschmorte Lammkeule mit kandierte Schalotten,  
Bratkartoffeln und Marktgemüse 36

Schweinsfilet-Mignon mit Morchelsauce,  
Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse 40

## VEGETARISCH

Frisches Spargelravioli an leichter Rahmsauce 29

## 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



## FRISCH AUS DEM OFEN

|  |    |
|--|----|
| Frisch gebackene Früchtewähe mit Schlagrahm und ein Kaffee/Tee dazu                            | 10 |
| Frisch gebackene Früchtewähe mit Schlagrahm ,<br>Bourbon Vanilla Glacé und ein Kaffee/Tee dazu | 13 |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Schokoladen-Küchlein mit Bourbon Vanillesauce und Mocca Glacé                        | 14 |
| Lauwarme Aprikosen mit Rosmarin<br>Karamelisiert mit Armagnac, Bourbon-Vanille Glace | 14 |
| Toblerone Mousse mit Joghurt Glace   | 14 |
| Klassische «Crème brûlée» mit Pistazien parfümiert                                   | 14 |
| «Iles flotantes» mit Limetten- und Passionsfruchtsauce                               | 14 |

## SORBET & GLACE



|   |   |
|---|---|
| Sorbets:<br>Zitrone   Mango-Passionsfrucht  <br>Zwetschgen (aus Känerkinden)   Himbeeren                                  | 5 |
| Rahmglacé:<br>Bourbon-Vanille   Erdbeeren   Schokolade Grand Cru   Mocca  <br>Baumnuss   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.