



Speisekarte

Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Trilogie von Tomaten
mit Burratina und Balsamico-Dressing
**** Casamatta, Bibi Graetz, Toscana, 2017 ****

**

Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli
**** Bacchus, Fredy Löw Buus ****

**

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto
**** Pinot Noire Rosé, Orvina, Tokaji ****

**

«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucce,
gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse
**** Pago de Cirsus 2017 ****

**

Kleine Käseauswahl
oder
Opéra mit Früchte Coulis und Baumnussglace
**** Tokaji Sweet Selection 2008 ****

3-Gang-Menu 69 / + 21 (3 Gläser)
4-Gang-Menu 79 / + 28 (4 Gläser)
5 Gang-Menu 99 / + 35 (5 Gläser)

Genuss-Package pro Person
«Doppelzimmer» 149 // «Suite» 204
inkl. 5-Gang-Menu, Übernachtung und Frühstück

Vorspeisen

Frischer Frühlingssalat an Hausdressing mit Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	12
Erbsencremesuppe mit Crevetten-Spiessli	13
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Ratatouille	
Trilogie von Tomaten mit Burratina und Balsamico-Dressing	20
Pochierter Seeteufel nach marokkanischer Art an Thymian Öl auf Kichererbsen Hummus und Kräutern aus Babeth's Garten	22
Apéro-Plättli	18
Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse, Sennerei Grund	

Farnsburger Klassiker

Saucisson Vaudois auf Linsen mit Bratkartoffeln	28
Tatar vom Farnsburger Galloway-Rind (CH) mit Toast	24 38
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	38

Fisch

Bio Lachsfilet an Zitronen-Weissbuttersauce auf Fenchel Risotto	36
Gebratene Black Tiger Crevetten an Sauce Provençale mit getrocknetem Reis	39

Tageshits

Wurst-Käsesalat garniert	18
Seeteufel-Medaillons an Sauce Vierge à la Provençale mit Risotto	34
Kalbs Bäggli an Rotweinsauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

Fleisch

Grilliertes Galloway Rindsentrecôte (CH) mit Kartoffel Mutter Art und Saison Gemüse	48
Kalbsteak (CH) an Calvados Sauce Tagliolini und Marktgemüse	45
Gebratene Entenbrust an Honig Thymian Sauce mit Pfirsich Kräuter Risotto, saisonales Gemüse	38
«Kaninchen-Ballotine» (CH) gefüllt mit Salbei, Marsalasaucе, gebratenen Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	39
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Schmelzkartoffeln und Vichy Karotten	36

Vegetarisch

Käsewähe mit Gemüsestreifen und Salat	20
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bratkartoffeln	18 28

Burger

Rindfleisch	28
Bio Rinds-Burger (CH) mit Speck und Bergkäse überbacken, Barbecue Sauce, Tomatenscheibe, Salat, konfierte Zwiebeln und Pommes frites	
Fisch	28
Bio Lachs Burger mit Sepia Brot und Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben	
Vegi Burger (glutenfrei)	25
Vegi Burger mit Grillgemüse, Salat, Ricotta mit Basilikum Pesto und Bratkartoffeln	

Kinder-Menüs

Bolo-Gespens		
1 Glas Sirup, Tagliolini mit Bolognese Sauce und 1 Kugel Glace		
Schnitzel-Räuber		
1 Glas Sirup, paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites und 1 Kugel Glace		
	bis 6 Jahre	12
	7 bis 12 Jahre	16

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Joghurt Glace	15
Hausgemachter Aprikosen-Cheesecake mit Spekulatius und Grand Cru Schokoladen-Glace	14
Schokoladen-Küchlein (glutenfrei) mit Bourbon Vanillesauce Mocca-Glace	14
Himbeeren Vacherin mit Früchte Coulis	14
Nusstörtli mit Vanille-Sauce und Glace Caramel Fleur de Sel	14
Sorbets mit Schuss	13
Zitrone mit Wodka	
Zwetschgen (aus Känerkinden) mit Zwetschgenwasser	
Himbeersorbet mit Prosecco	



Sorbet & Glace

Sorbets:

Zitrone Orange mit Grapefruitstückchen Mango-Passionsfrucht Zwetschgen (aus Känerkinden), Himbeeren	5
--	---

Rahmglace:

Bourbon-Vanille | Erdbeeren | Schokolade Grand Cru | Mocca |
Baumnuss | Caramel (Fleur de Sel), Joghurt

Käse

3 oder 5 ausgewählte Alpenkäsesorten	13 /17
--------------------------------------	--------