



Herbst-Menu mit Weinempfehlung

Pochierte Eier bei 64°C
auf jungem Blattspinat mit Steinpilz-Espuma
*** Kerner, "Dä vo dr Leime", Baselland 2019 ***

**

Hokkaido Kürbiscremesuppe
verfeinert mit Kürbiskernöl
*** Sydebandel, Blanc de Noir, Baselland 2019 ***

**

Zanderfilet an Noilly Prat Sauce
Süßkartoffel Purée und Hokkaido Kürbis Mousseline
*** Famille Maurel, Chardonnay, Pays d'OC 2018 ***

**

Gebratenes Reh Entrecôte an Wildsauce
Kürbisgnocchi und Wildgarnitur
*** Château de Camplong, Assemblage, Corbières 2017 ***

**

Nüsstörtli mit Baumnussglace
*** Tokaji Sweet Selection, Ungarn 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 Gartensalat an Hausdressing mit Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Nüssli Salat mit Ei, Speck und Crouton	16
Pochierte Eier 64°C Auf jungem Blattspinat mit Steinpilz-Espuma	18
Gebratene Entenleber an Kirschensauce auf Feigen und Birnen	26
Hokkaido Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl	13

Farnsburger Klassiker

Tartar vom Farnsburger Galloway-Rind (CH) mit Toast	24/38
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentalerkäse, Pommes frites und Gemüse	39
Rehpfeffer mit Quarkspätzli und Wildgarnitur	36

Fleisch

Hirsch Racks an Wild Sauce mit Aromen von geräuchertem Heu Knödel mit Herbstgemüse	44
Knusprig gebratene Schweinshaxen aus dem Ofen mit Farnsburger Bier-Sauce, Bratkartoffeln und Vichy Karotten	36
Gebratenes Reh Entrecôte an Wildsauce Kürbisgnocchi und Wildgarniture	46
«Bio» Parthenaise Rinds Entrecôte an Trüffelsauce Kräuterrisotto und Marktgemüse	52

Fisch

Frutiger Zanderfilet Roulade in Bretzel Kruste an Riesling Sauce Süßkartoffel Purée und Hokkaido Kürbis Mousseline	44
Ganzes Seezungenfilet an Noilly Prat Sauce mit Pfifferlingen Tagliolini und Saisongemüse	42

Vegetarisch

Tagliolini an Pfifferlingsauce	18/26
Weisswein-Risotto mit Baselbieter Trüffel	22/32

Kinder-Menüs

Bolo-Gespenst

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

Tartelette mit Karamellisierten Bananen, Birnencreme, Dolce Ganache und Baumnussglace	14
Dunkles Schokoladen Mousse mit Kirschen Kompott und Vanille Sauce	14
Gebrannte Creme an Praline mit Früchte Garnitur und Sandteiggebäck	13
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringue	12
Eiskaffee "Wiener Art" Bourbon-Vanilleglace, Kaffee und Schlagrahm	14
Coupe Danemark Bourbon-Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	13

Sorbet & Glace



Sorbets:

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

Rahmglace:

Bourbon-Vanille Erdbeeren Schokolade Grand Cru Mocca Baumnuss Caramel (Fleur de Sel), Joghurt	5
--	---

Käse

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



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