



Speisekarte

Sommer-Menu mit Weinempfehlung

Burratina mariniert mit Basilikum auf einer Tomaten Trilogie

**** Blangé Arneis, Piemont Italien, 2019 ****

Kalte Erbsencrèmesuppe mit Pfefferminze, Ricotta und
Riesencrevetten

**** Condrieu Veauvignère, Rhonetal, Frankreich, 2018 ****

Gebratenes Saint-Pierre-Filet an Viergesauce mit Peperonata
und Bratkartoffeln

**** Terras Gauda, Rias Baixas, Spanien, 2020 ****

Gebratene Entenbrust an Balsamicosauce und Pfirsich,
Stampfkartoffel nach provenzalischer Art mit
saisonaem Gemüse

**** Seleccion Esp, Abadia Retuerta, Duero, Spanien, 2016 ****

Brie de Meaux à la

Trufes

oder

Rote Früchte Crumble mit Vanille Sauce und Johurtglacé

**** TOKAJI SWEET SELECTION, Tokaji, Ungarn 2008 ****

3 Gang-Menu 69 / mit Weinbegleitung + 35 (3 Gläser)

4 Gang-Menu 79 / mit Weinbegleitung + 49 (4 Gläser)

5 Gang-Menu 99 / mit Weinbegleitung + 59 (5 Gläser)

Zimmer frei

*** Schlummern nach dem Geniessen ab 70 / Zimmer ***

Vorspeisen

Gemischter Gartensalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Kalte Erbsencrèmesuppe mit Pfefferminze, Ricotta und Riesencrevetten	15
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Rucola und Parmesan	28
Gebratene Black Tigercrevetten mit Kräutern aus Babeth's Garten auf Auberginen Kaviar	25
Burratina mariniert mit Basilikum auf einer Tomaten Trilogie	22
Tataki vom roten Thunfisch mit asiatischem Salat	26
Apéro-Plättli Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse, Sennerei Grund	18

Farnsburger Klassiker

Tatar vom BIO-Rind (CH) mit Toast	38
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte (CH 200gr) «Tagliata» auf Rucola Salat mit Parmesan, Bratkartoffeln	49
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentaler Käse, dazu Pommes frites und Gemüse	39

Fisch

Gebratenes Saint-Pierre-Filet an Viergesauce auf Peperonata und Bratkartoffeln	39
Gebratenes Wolfsbarschfilet Art Bouillabaisse mit Sommerminestrone und Salzkartoffeln	42

Fleisch

Schweizer Kalbssteak (180gr) an Kalbsjus Bramata Polenta und Marktgemüse	54
Irishes Rindsfilet (180gr) an Schalotten-Kompott und Portweinsauce, Kartoffeln nach Grossmutter's Art und Marktgemüse	58
Gebratene Entenbrust an Balsamicosauce und Pfirsich Stampfkartoffel nach Provenzalischer Art und saisonales Gemüse	38
Gebratene Perlhuhnbrust (FR) mit Trüffeln gefüllt und mit Cognac Sauce, Kräuter-Kartoffelstock und Marktgemüse	42

Vegetarisch

Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce	29
«Melanzana ripiena di verdure» Aubergine gefüllt mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Bramata	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
Schokoladenmousse "Grand Cru Caraïbe" mit Nougat und roten Beeren	14

Sorbet & Glace



Sorbets:

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

Rahmglacé:

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 |
Wolfbarch (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