



Speisekarte

Herbst-Menu mit Weinempfehlung

Foie gras mit einem Obst-Chutney und Toast
Lafaurie-Peyraguey 1er Cru 2001, Sauternes, Frankreich
Rebsorte: Sémillion, Sauvignon Blanc

oder

Perfektes Ei auf einem Bett von Wald-Pilzen und Knoblauch-Espuma
Lafaurie-Peyraguey 2019, Bordeaux, Frankreich
Rebsorte: Sémillion, Sauvignon Blanc

Crémige Kürbissuppe mit einem Steinpilz-Espuma und gerösteten Kürbiskernen
Petite Arvine Grand Cru, 2018, Wallis, Schweiz
Rebsorte: Petite Arvine

Gebratener Kabeljau-Rücken, Morchelsauce, Risotto und Saison Gemüse
Givry Blanc, 2019, Burgund, Frankreich
Rebsorte: Chardonnay

Hirschkuh-Medaillon, Spätzle und Jagd-Garnitur
Seleccion Especial, 2016, Sardon del Duero, Spanien
Rebsorte: Tempranillo, Cabernet-Sauvignon

Brie de Meaux à la
Truffes
oder

Gebratene Feigen mit Eisenkraut-Mousse und karamellisiertem Blätterteiggebäck
Orvinum Zeta Royal Sweet Selection 2010, Tokaji, Ungarn
Rebsorte: Furmint

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, anschliessendes Schlummern nach dem Geniessen ab 70 / Zimmer

Vorspeisen

Gemischter Herbstsalat mit gerösteten Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13
Nüsslisalat mit Speck und Croutons mit Himbeeressig	16
Crémige Kürbissuppe mit einem Steinpilz-Espuma und gerösteten Kürbiskernen	15
Perfektes Ei auf einem Bett von Wald-Pilzen und Knoblauch-Espumat	25
Foie gras mit seinem Obst-Chutney und Toast	30
Apéro-Plättli Edle Auswahl von Trockenfleisch und Bergkäse von der Sennerei Grund	18

Farnsburger Klassiker

Wiener Kalbsschnitzel, Pommes Frites und Saison-Gemüse	42
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Schinken und reifem Emmentaler Käse, dazu Pommes Frites und Gemüse	39

Fisch

Gebratener Kabeljau-Rücken, Morchelsauce, Risotto und Saison-Gemüse	39
Zanderrolle, Bulgur, Waldpilz-Pfanne und Emulsion von Knoblauchcrème	42

Fleisch

Rehpfeffer, Spätzle und Jagd-Garnitur	38
Hirschkuh-Médaille, Spätzle und Jagd-Garnitur	51
Wildschwein-Entrecôte, Spätzle und Jagd-Garnitur	55
Irishes Rindfilet mit Morchel-Sauce, Stampfkartoffeln und Marktgemüse	58
Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Sauce, Stampfkartoffeln und Marktgemüse	38

Vegetarisch

Risotto von Wald-Pilzen	29
Spätzle, Gemüse und Steinpilz-Espuma	30

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

Schokoladen Küchlein mit Bourbon Vanillesauce und Moccaglacé	14
Rote-Beeren-Cheesecake, Yogurtglacé	14
Gebratene Feigen mit Eisenkraut-Mousse und karamellisiertem Blätterteiggebäck	14
Marroni-Crème mit Méringues und Vanilleglace	14

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