



Speisekarte

*Herzlich Willkommen
zum Frühstück oder zum Nacht*

Unsere Öffnungszeiten der warmen Küche sind:

Mittwoch-, Donnerstag- und Freitag-Abend ist unser Restaurant von 16:30 – 23:00 geöffnet

Warme Gerichte kochen wir von 18:00 - 21:30 Uhr

Letzte Bestellung um 21:00 Uhr / Letzte Dessert-Bestellung um 22:15 Uhr

Am Samstag ist unser Restaurant von 10:30 – 23:30 geöffnet

Warme Gerichte kochen wir von 11:30 - 13:30 Uhr und von 18:00 - 21:30 Uhr

Letzte Bestellung um 13:15 Uhr und um 21:00 Uhr

Letzte Dessert-Bestellung um 13:45 Uhr und um 22:15 Uhr

Am Sonntag ist unser Restaurant geöffnet von 11 – 18 Uhr

Warme Gerichte kochen wir durchgehend von 11:30 - 16:30 - letzte Bestellung um 16 Uhr.

Letzte Bestellung der Desserts oder von der kleinen Karte sind bis um 17.15 Uhr möglich.

Landgasthof & Genussweinkeller FARNSBURG
Norman Weissbach & Susi Richter-Dettwiler, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen
Tel.: 061 985 90 30, www.farnsburg.ch, www.weinkeller-farnsburg.ch
geöffnet: Mittwoch bis Sonntag

Unsere saisonalen Gerichte

Vorspeise & Suppe

- Carpaccio vom Galloway-Rind** Fr. 21.--
mit Rucola und Sbrinz
- Kürbiscrèmesuppe** Fr. 13.--
mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl

Hauptgänge

- Bündner Hirsch-Entrecôte** Fr. 45.--
mit Kräuterpizokel, Apfel-Rotkraut und Preiselbeerjus
- In Dunkel-Biersauce geschmortes Rindsgeschnetzeltes „Basler Art“** Fr. 37.--
mit Kartoffel-Lauchgratin und Marktgemüse

Dessert

- Coupe „Nesselrode“** Fr. 14.50
Vermicelles, Vanilleglacé, Rahm und Meringues

Unsere klassischen Gerichte

Unsere Salate

Bunt gemischte Blattsalate an Hausdressing	Fr. 9.50
- mit kross gebratenen Speckwürfeli vom Hof	Fr. 14.50
- mit gerösteten Nüssen und Kernen	Fr. 12.50

Unsere Vorspeisen

Farnsburger Galloway-Rinds-Tatar mit in Olivenöl gebratenem Weissbrot zubereitet nach Ihrem Geschmack: mild, mittel oder scharf	
- kleine Portion 80 g	Fr. 24.--
- grosse Portion 150 g	Fr. 38.--
- mit Cognac verfeinert	+ Fr. 4.--

Unsere Suppen

Consommé (doppelte Kraftbrühe) vom Galloway-Rind	Fr. 11.--
- mit selbstgemachten Flädli und Sherry	Fr. 14.50
- mit feinem Mark vom Galloway-Rind	Fr. 18.--

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuterpizokel	Fr. 25.--
mit Marroni, Pilzen, Rosenkohl und Alpkäse	

Fisch

Auf der Haut gebratenes Lachs-Filet	Fr. 39.50
mit Brokkoli und Weisswein-Risotto	

Fleisch-Spezialitäten der Hofmetzger

- Kotelette vom Weideschwein 260g** Fr. 37.--
mit hausgemachter Kräuterbutter, Rösti und Gemüse vom Markt
- Cordon Bleu vom Weideschwein** Fr. 38.--
gefüllt mit Schinken vom Hof, feinstem Berg- & Raclette-Käse
klassisch mit Pommes-Frites und Marktgemüse
- Galloway-Rinds-Schmorbraten** Fr. 39.--
mit kräftiger Rotweinsauce, Apfel-Rotkraut und Kräuterpizokel
- Farnsburger Schlosskugeln (Fleischbällchen)** Fr. 35.--
aus Jungschwein und Galloway-Rind an Kräuterrahmsauce mit Kartoffel-Lauchgratin

Hauptgang Beilagen zur alternativen Auswahl

- | | |
|--|----------------|
| Knusprige, goldbraun gebratene Butterrösti | Pommes-Frites |
| Kartoffel-Lauchgratin | Kräuterpizokel |

Edelstücke vom Galloway-Rind

Wenn Sie ein Filet, Entrecôte oder Hohrücken vom Galloway-Rind sicher bei uns geniessen möchten, bitten wir Sie, dies frühzeitig (mindestens 24 Stunden vor Ihrem Besuch) vorzubestellen. Herzlichen Dank

Unsere Käse-Auswahl

Feine Tranchen vom Alpkäse von Bruno Wittwer mit Birnensenf, Honig-Thymiannüssen und Früchtebrot	Fr. 11.50
Kleiner Käseteller mit einer Auswahl von Bruno Wittwer & Rolf Beeler mit Birnensenf, Früchtebrot und Honignüssen	Fr. 17.50

Unsere hausgemachten Desserts

„Brönnti-Crème“ nach Grosi's Rezept mit in Portwein eingelegten Dörrzwetschgen	Fr. 13.50
Farnsburger „Klassiker“ gedeckter Apfelkuchen mit Bourbon-Vanillesauce	Fr. 11.50
Schoggimousse mit halbgeschlagenem Rahm	Fr. 15.50
Sorbets vom Hof 1-er / 2-erlei / 3-erlei	Fr. 4.50 / Fr. 8.50 / Fr. 12.50
- Chirsi, Zwetschge, Quitte oder Boskop-Apfel	
- mit Hof-Brand serviert: Kirsch, Zwetschgen oder "Chüttenä"	+ Fr. 5.--
- mit Calvados (Apfelbrand)	+ Fr. 5.--
- Rahm zusätzlich	+ Fr. 1.50
Rahm-Glacé der Firma Mövenpick  pro Kugel	Fr. 4.--
- Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mokka und Zitronen-Sorbet	
- Rahm zusätzlich	+ Fr. 1.50
„Berge für die Seele“ Ein Stückli Engadiner Nusstorte nach alt überliefertem Rezept aus dem Val Fex	Fr. 7.50
Café Gourmand Ihren Kaffee servieren wir mit kleinen, süssen Leckereien	Fr. 13.50

Unser Farnsburger Geniesser-Menu

“nur das Beste vom Hof“

🍷♦♦🍷

Aperobrettli mit mundigen Kleinigkeiten aus der Hofmetzger

Unser Menu

Zweierlei Tartar vom Galloway-Rind & Weide-Schwein

🍷♦♦🍷

Kürbiscrèmesuppe mit geräuchertem Schweinsfilet

🍷♦♦🍷

Knusprig gebratenes Jungschwein auf Süsskartoffel-Püree

🍷♦♦🍷

2erlei vom Galloway-Rind:

*rosa gebratenes Filet und geschmortes Rindskopfbäggli
mit Speckböhnchen und knusprige Butterrösti*

🍷♦♦🍷

Dessert nach Wunsch:

*Kleiner Käseteller mit einer Auswahl von Bruno Wittwer und Rolf Beeler
mit Birnensenf, Früchtebrot und Honignüssen*

oder

Coupe „Nesselrode“

🍷♦♦🍷

3 Gang: Apero, eine Vorspeise, Hauptgang und Dessert Fr. 79.--

5 Gang: komplett mit Käse oder Dessert Fr. 99.--

*Da die „edlen Stücke“ besonders vom Galloway-Rind sehr rar sind,
können keine Einzel-Gerichte aus dem Menu bestellt werden.
Zudem repräsentiert das Menu auch einen mundigen Querschnitt der Hof-Fleische.*

Übernachten im Landgasthof Farnsburg

Erleben Sie eine ruhige und behagliche Nacht in einem unserer 4 Zimmer oder in unserer Landhaus-Junior-Suite für bis zu 4 Personen.

Genuss-Pauschale

Geniessen Sie selbst oder verschenken Sie unsere Genuss-Pauschale. Diese beinhaltet unser Farnsburger Gourmet-Menu in 5 Gängen und das Natur-Frühstück nach einer Übernachtung in erholsamer Ruhe im Doppelzimmer zum Preis von CHF 169.- pro Person (exklusive Getränke & Baselland-Gasttaxe).

Feiern rund ums ganze Jahr

Gerne beraten wir Sie für eine kleine Familienfeier oder einen grösseren Betriebsevent in unseren Räumlichkeiten.

Degustationen in der Farnsburg

Ab dem 1. September 2017 bieten wir Ihnen wieder weinfreudige Degustationen mit vielen verschiedenen Themen an. Das Programm finden Sie auf unserer Internetseite und bei den Flyern auf dem Tisch.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Geschenk-Gutschein dafür aus.

Alles zum Thema Wein & Dine

Wine&Dine mit Georg Weber aus dem südtoskanischen Spitzen-Weingut MONTEVERRO
DO. 12. Oktober 2017 nähere Informationen folgen auf der Homepage.

Weitere Termine unserer kulinarischen Events werden immer wieder neu auf unserer Homepage bekanntgegeben.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und schätzen Ihre rechtzeitige Reservation.

Wir weisen Sie freundlich daraufhin, dass wir folgende Karten akzeptieren:

Maestro/EC, Postcard, Master- und Visa-Karte.

Keine Akzeptanz von Amexco- oder Diners-Karten.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8 % MwSt.

Landgasthof & Genussweinkeller F A R N S B U R G

Norman Weissbach & Susi Richter-Dettwiler, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen

Tel.: 061 985 90 30, www.farnsburg.ch, www.weinkeller-farnsburg.ch

geöffnet: Mittwoch bis Sonntag