



# *Speisekarte*

*Herzlich Willkommen  
zum Mittag oder zum Nacht*

**Unsere Öffnungszeiten der warmen Küche sind:**

**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.

**Winterpause von Ende 29. Oktober 2018 bis einschliesslich 14. März 2019**

**Landgasthof & Genussweinkeller FARNSBURG**

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

Tel.: 061 985 90 30, [www.farnsburg.ch](http://www.farnsburg.ch), [www.weinkeller-farnsburg.ch](http://www.weinkeller-farnsburg.ch)

geöffnet: Donnerstag bis Sonntag

## Unsere klassischen Gerichte

### Unsere Salate

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

### Unsere Vorspeisen

<b>Tatar vom Farnsburger Galloway-Rind</b> mit in Butter 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

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

### Vegetarische Gerichte

<b>Hausgemachte Kräuterpizokel</b> mit Gemüse, Pilzen und Alpkäse	Fr. 25.--
--	-----------

### Fisch

<b>Gebrautes Lachs-Filet</b> mit Brokkoli und Weisswein-Risotto	Fr. 39.50
--	-----------

## *Fleisch-Spezialitäten der Hofmetzger*

**Kotelette vom Farnsburger Weideschwein 260g** Fr. 37.--  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse vom Markt

**Cordon Bleu vom Farnsburger Weideschwein** Fr. 38.--  
gefüllt mit Schinken vom Hof, feinstem Berg- & Raclette-Käse  
klassisch mit Pommes-Frites und Marktgemüse

**Schweizer Rinds-Filetsteak mit Kräuterkruste** Fr. 56.--  
mit Jus, Speckböhnchen und Süsskartoffel-Pommes

**Farnsburger Hacktätschli** Fr. 35.--  
aus Jungschwein und Galloway-Rind an Pilzrahmsauce  
dazu Marktgemüse und Butterrösti

## *Hauptgang Beilagen zur alternativen Auswahl*

Knusprige, goldbraun gebratene Butterrösti Pommes-Frites

Kartoffel-Lauchgratin Kräuterpizokel

Weisswein-Risotto

### **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 Fr. 11.50  
mit Birnensenf, Honig-Thymiannüssen und Fruchtebrot
- Kleiner Käseteller** mit einer Auswahl von Bruno Wittwer & Rolf Beeler Fr. 17.50  
mit Birnensenf, Fruchtebrot und Honignüssen

## Unsere hausgemachten Desserts

- „Brönnti-Crème“** nach Grosi's Rezept Fr. 13.50  
mit in Portwein eingelegten Dörrzweitschgen
- Farnsburger „Klassiker“ gedeckter Apfelkuchen** mit Bourbon-Vanillesauce Fr. 11.50
- Schoggimousse** Fr. 15.50  
mit halbgeschlagenem Rahm
- 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 Fr. 7.50  
nach alt überliefertem Rezept aus dem Val Fex
- Café Gourmand** Ihren Kaffee servieren wir mit kleinen, süssen Leckereien Fr. 13.50

**Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskünfte über mögliche Allergene in unseren Gerichten. Eine fachkundige Person informiert Sie, welche Zutaten in unseren Speisen sind, bevor Sie das Essen bestellen**

## *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 Fr. 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.

## *Donnerstag Special in der Farnsburg*

Jeden Donnerstag servieren wir Ihnen ein feines Châteaubriand ab 2 Gästen zum Preis von Fr. 39.50 pro Person.

## *Weinflaschen-Licht mit Jahrgang zum Schenken*

Wir bieten viele unterschiedliche Jahrgänge als kleines Präsent für den Geburtstag, Hochzeitstag oder Jubiläen an. Preis pro Licht mit Schifferplatte und Teelicht Fr. 12.-

## *Galloway-Abende im Herbst 2018*

Am FR 19. & SA 20. Oktober sowie am FR 26. & SA 27. Oktober führen wir unsere Galloway-Anlässe durch. Preis pro Person Fr. 109.- inklusive Apero, Mineral und Kaffee.

## *Bison-Anlässe im Frühjahr 2019*

Nach unserer langen Pause begrüßen wir Sie zu unseren Bison-Anlässen. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Homepage und den Flyern.

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 7,7 % 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](http://www.farnsburg.ch), [www.weinkeller-farnsburg.ch](http://www.weinkeller-farnsburg.ch)

geöffnet: Donnerstag bis Sonntag