

Die edle Karte

Unsere edlen Stücke vom Galloway-Rind aus der Farnsburger Hofmetzgerei

Hohrücken-Steak	vom Galloway-Rind	200 Gr.	Fr. 46.--
Entrecôte	vom Galloway-Rind	200 Gr.	Fr. 59.--
Filet	vom Galloway-Rind	150 Gr.	Fr. 59.--
		200 Gr.	Fr. 69.--

Ab 2 Personen:

Entrecôte double mit Sauce Bernaise ab 2 500 Gr. Fr. 130.--

Côte-de-Bouef vom Galloway-Rind pro 100 Gr. Fr. 21.--
(ab 2 Personen, Wahlmöglichkeit von 700-1000 g)

Diese Gerichte servieren wir mit marktfrischen Gemüsen (je nach Saison und Angebot) und einer Beilage nach Wahl.

Dazu wahlweise:

Portweinjus, Sauce Béarnaise, Kräuterrahm-Sauce, Whiskey-Pfeffersauce oder eine hausgemachte Kräuterbutter

Gänseleber-Terrine von Werner Tobler

Gänseleber-Terrine pur und natura (nicht von der Stopfgans, siehe Text hinten)		
fabriziert vom Spitzenkoch Werner Tobler	40 gr	Fr. 28.--
mit getoastetem Brioche	70 gr	Fr. 45.--

alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7 % MwSt
März 2017

TRANSPARENZ SCHAFFT VERTRAUEN

Statement zu den Tieren von Markus und Theres Dettwiler Hofgut und Hofmetzg Farnsburg:

„Unser Ziel ist es, eine transparente, ökologisch wie ökonomisch sinnvolle Landwirtschaft auf unserem Hof zu betreiben, **mit der Akzeptanz, dass Tiere Lebewesen sind und keine Produktionsmaschinen.** Der strikte Verzicht auf Futterzusätze (tierische Eiweiße, Antibiotika und Wachstumshormone) machen unser Galloway Rinder, unsere Bisons und unsere Weideschweine zu einem garantiert sicheren Nahrungsmittel. Nur Dank kritischer und flexibler Konsumenten können wir unseren Nutztieren ein tiergerechtes, gesundes Leben ermöglichen.

Diese entschleunigte, naturnahe Haltung gibt unseren Tieren Zeit, heranzuwachsen und den unverwechselbaren Eigengeschmack des Fleisches zu entwickeln.

Da wir nur Fleisch aus unserer eigenen Produktion verkaufen, bitten wir um Nachsicht, sollten nicht alle gewünschten Fleischstück lieferbar sein. Die „Edelstücke“ machen von einem Tier nur gerade 10 % aus. Wir kaufen keine Teilstücke (Filet, Entrecôte, Kotletten, etc.) zu.“

Detailliertere Info finden Sie unter:

www.farnsburg.ch

Hofgut: Kapitel „Tier“

Statement zur Gänseleber von Werner Tobler Cuisinier von Hochdorf:

„Gänseleber ist im wahrsten Sinne ein „delikates Thema“, ob von Gourmets oder Tierschützern. Das Gourmet-Herz pocht und das des Tier-schützers rast!

“Unsere“ Gans interessiert das aber wenig....

Im Herbst nimmt die Gans viel mehr Nahrung zu sich und legt deutlich und natürlich an Fett in Ihrer Leber (als Energietank) zu. Das macht diese Vogelart, um genügend Kraft zu haben, um in wärmere Gefilde fliegen zu können.

„Unsere“ Gänse wachsen im Freien (Landes oder Dordogne, Frankreich) auf; Wiesen, Kastanienhaine, Feigen- und Apfelbäume, da gibt es allerlei an Feinem zu Schnabeln.

Das Tier bekommt zusätzlich im Herbst Maisbrei, welchen es über alles liebt. Gänse sind gierig und halt eben auch Gourmets wie wir!

Aber die Leber „unserer“ Gans wiegt maximal 400 Gramm. Industriell gestopfte Mastleber bringt locker bis zu einem Kilo auf die Waage!“

Hergestellt wird die „unsrige“ Gänseleber-Terrine von Werner Tobler aus Hochdorf. Er garantiert uns beste Qualität und feinste Ware. Was könnte es denn anderes sein – alles andere würde zu unserer Philosophie und Dettwilers’s Tierhaltung gar nicht passen.