



Herzlich Willkommen zum Mittag

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.

Unsere Vorspeisen

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
Saisonsuppe	Fr. 13.--
Consommé (doppelte Kraftbrühe vom Galloway-Rind)	Fr. 11.--
- mit selbstgemachten Flädli und Sherry	Fr. 14.50
Farnsburger Rinds-Tatar	
aus zartem Galloway-Rind mit in Olivenöl gebratenem Weissbrot zubereitet nach Ihrem Geschmack: mild, mittel oder scharf	
- kleine Portion 80 g	Fr. 24.--
- grosse Portion 140 g	Fr. 38.--
- mit Cognac	+ Fr. 4.--

Unsere Hauptspeisen

Farnsburger Hacktätschli	Fr. 35.--
aus Jungschwein und Galloway-Rind an Pilzrahmsauce dazu Marktgemüse und Kräuterpizokel	
Traditionelles Cordon Bleu vom Weideschwein	Fr. 38.--
gefüllt mit Schinken vom Hof, feinstem Alp- & Raclette-Käse dazu Gemüse und Pommes-Frites	
Schweizer Rinds-Filetsteak mit Kräuterkruste	Fr. 56.--
mit Jus, Speckböhnchen und Süsskartoffel-Pommes	
Cognac flambiertes Gemüse der Saison	Fr. 24.50
mit knusprigen Kartoffel-Rösti	
Gebratenes Lachs-Filet	Fr. 39.50
mit Brokkoli und Weisswein-Risotto	

Die alternativen Beilagen

Pommes-Frites	Kräuterpizokel
Weisswein-Risotto	Kartoffellauch-Gratin
Buntgemischter Blattsalat	

Landgasthof & Genussweinkeller FARNSBURG

Norman Weissbach & Susi Richter-Dettwiler, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen, 061 985 90 30

www.farnsburg.ch geöffnet: Mittwoch bis Sonntag www.weinkeller-farnsburg.ch

alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7 % MwSt

Unsere Kleinigkeiten

Bruno Wittwer's mundiger Alpkäse 150g am Stück	Fr. 12.--
Farnsburger Schweinsbratwurst mit Senf und Brot -mit Pommes-Frites	Fr. 14.-- Fr. 19.50
Kleines Apero-Plättli (70g pro Portion) Edle Auswahl von Farnsburger Fleisch und Bruno Wittwer's Alpkäse	Fr. 16.50
Sandwich mit Farnsburg Schinken oder Bruno Wittwers Alpkäse	Fr. 8.50
Salat von der Farnsburger Cervelat an Hausdressing mit Zwiebelringen, Tomaten, saure Gurken und gekochtem Ei -zusätzlich noch mit Bruno Wittwer's mundigem Alpkäse	Fr. 18.-- Fr. 22.--
Portion Pommes-Frites gross	Fr. 12.--

Unsere hausgemachten Desserts

Farnsburger „Klassiker“ gedeckter Apfelkuchen mit Bourbon-Vanillesauce	Fr. 11.50
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, Baumnuss und Zitronen-Sorbet	
- Rahm zusätzlich	+ Fr. 1.50
Schoggimousse mit Früchten der Saison	Fr. 15.50
Eiskaffee „Maison“ frisch gerührt	Fr. 13.--
Coupe Farnsburg Vanilleglace, Kirschsorbet- und Prägel und Schlagrahm	Fr. 12.50
-mit Kirsch	+Fr. 5.--
Coupe Nussknacker Vanille-, Schoko- und Baumnuss-Glacé mit karamellisierten Nüssen und Schlagrahm	Fr. 13.--
Coupe Danemark Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	Fr. 13.--
Mini-Coupe Danemark	Fr. 9.50
Mini-Coupe Baileys Vanille- und Moccaglacé mit Baileys-Likör und Schlagrahm	Fr. 12.50

Landgasthof & Genussweinkeller FARNSBURG

Norman Weissbach & Susi Richter-Dettwiler, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen, 061 985 90 30

www.farnsburg.ch geöffnet: Mittwoch bis Sonntag www.weinkeller-farnsburg.ch

alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7 % MwSt