



Saisonal-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, www.weinkeller-farnsburg.ch

geöffnet: Donnerstag bis Sonntag

Unsere saisonalen Gerichte

Vorspeise & Suppe

Tatar vom Farnsburger Bison

mit in Butter gebratenem Weissbrot

zubereitet nach Ihrem Geschmack: mild, mittel oder scharf

- kleine Portion 70 g

Fr. 24.--

- grosse Portion 140 g

Fr. 38.--

- mit Cognac verfeinert

+ Fr. 4.--

Kürbiscrèmesuppe

Fr. 13.--

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Hauptgänge

Galloway-Rinds-Schmorbraten

Fr. 39.--

mit kräftiger Rotweinsauce, Wirz und Kartoffel-Lauchgratin

Rosa gebratene Rehschnitzel

Fr. 45.--

dazu Apfel-Rotkraut mit Marroni und Kräuterpizokel

Rosa gebratener Rehrücken (ab 2 Personen)

Fr. 65.--

Apfel-Rotkraut mit Marroni und Pilzen, dazu Kroketten und Sauternes-Birne

Dessert

Coupe „Nesselrode“

Fr. 14.50

Vermicelles, Vanilleglacé, Rahm und Meringues

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.

Unser Farnsburger Geniesser-Menu

“nur das Beste vom Hof“

❖❖❖❖❖

Aperobrettli mit mundigen Kleinigkeiten vom Hof Farnsburg

Unser Menu

*2erlei Tatar vom Galloway-Rind und Bison
mit in Butter gebratenem Weissbrot*

❖❖❖❖❖

Kürbiscrèmesuppe mit getrockneten Mostbröckli-Streifen

❖❖❖❖❖

Knusprig gebratenes Jungschwein auf Ratatouille

❖❖❖❖❖

*Rosa gebratenes Galloway-Rinds-Entrecôte
mit Safran-Risotto und Steinpilzen*

❖❖❖❖❖

Dessert nach Wunsch:

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

oder

Marronikuchen mit Tonkabohnen-Glacé

❖❖❖❖❖

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 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, www.weinkeller-farnsburg.ch

geöffnet: Donnerstag bis Sonntag