

Unsere Menu-Vorschläge 2019

Verehrte Gastgeberin, verehrter Gastgeber
Herzlichen Dank für Ihre Anfrage oder Ihre Reservation.

Nachfolgend finden Sie unsere Bankett-Menuvorschläge (während des ganzen Jahres erhältlich). Entsprechen nicht alle Gerichte des ausgewählten Menus Ihren Vorstellungen, so können Sie problemlos Speisegänge mit Teilen aus den anderen Menus **austauschen oder vervollständigen** (ev. mit Preisänderungen verbunden). Wir möchten Ihnen auch gerne die Möglichkeit geben, Gerichte aus unserer saisonale und der Klassiker-Karte auszuwählen. Wenn dies einheitlich und mindestens 10 Tage im Voraus bestellt wird, gewähren wir 1.50 CHF Rabatt je Gericht und Gast auf den Preis, exklusiv dem Geniesser-Menu.

Die Auswahl des Menus und des Desserts muss **einheitlich für die ganze Gesellschaft sein**, wobei wir **gerne auf Kleinkinder, Vegetarier und Gäste mit Allergien** Rücksicht nehmen und dies alternativ ausgewählt werden kann.

Wir bitten Sie bis **spätestens 10 Tage vor dem Termin**, Ihren Anlass mit uns zu besprechen. Falls Sie persönlich bei uns vorbeikommen möchten, bitten wir Sie, uns vorgängig anzurufen und einen Besprechungstermin zu vereinbaren, so dass wir genügend Zeit für Sie haben.

Möchten Sie die **Räumlichkeiten des "Farnschbergs" besichtigen** oder haben Sie noch Fragen irgendwelcher Art, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Im Weiteren finden Sie unseren Betrieb und Bilder der Räumlichkeiten auch unter www.farnsburg.ch.

Wir freuen uns, **Sie und Ihre Gäste** in unserem Hause empfangen und verwöhnen zu dürfen und verbleiben in der Zwischenzeit

Ihre Gastgeber:

Norman Weissbach (Geschäftsleiter und Sommelier), Susi Richter-Dettwiler,
& das gesamte Farnsburgteam

Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt

Zum Apero

empfehlen wir Ihnen gerne folgende Provenienzen oder besuchen Sie unsere grosse Wein-Auswahl im Genussweinkeller. Den Apero können Sie wahlweise in unseren 8 Weinkellern oder bei guter Witterung auf unserer herrlichen Terrasse geniessen.

Farnsburger Haus-Apero: Wahlweise exotic, beerig oder herb pro Liter Fr. 32.--
Basis: Chardonnay Orvina 2013, biologischer Weisswein, Biologischer
Sirup der Firma Puris (8833 Samstagern) und Schweppes Tonic Water

Weissweine

Wintersinger Riesling x Silvaner	7,5 dl	Fr. 43.--
Buusner Kerner	7,5 dl	Fr. 43.--
Chardonnay (biodynamisch) 2013 Tokaj	7,5 dl	Fr. 38.--

Alkoholfreie Alternativen

Gerne offerieren wir Ihnen herrliche, **natürliche Fruchtsäfte** aus Bündner Früchten der Familie Grendelmeier, Zizers; Apfel-Holunder pro Liter Fr. 15.--
oder klassisch; Orangensaft pro Liter Fr. 10.--

Essens-Beilagen

Käsestängeli und verschiedene Brote	pro Gast*	Fr. 4.--
dito mit zusätzlich geschnittenem Hof-Speck	pro Gast*	Fr. 8.--
dito mit zusätzlich Trockenwurst- und Fleischspezialitäten vom Hof	pro Gast*	Fr. 11.--

* Diese Portionenmenge ist optimal pro Person als "Unterlage" zum Apero und wird Ihren Appetit nicht beeinträchtigen. Die bestellten Portionen werden wir in einem präsentativen Korb oder auf einem grossen Brett arrangieren.

Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt



Unsere Weine

Für Ihre Weinauswahl haben wir ein schönes Sortiment in unserer Weinkarte zusammengestellt. Diese finden Sie auch auf dem Internet unter „Speisekarten“. Selbstverständlich steht Ihnen aber auch der gesamte Genussweinkeller (ca. 5000 Weine) für Ihre Selektion zu Verfügung. Wir freuen uns, dass Sie verstehen, dass der Bankettwein nicht erst am Tag des Festes selektioniert werden kann. (Wir müssen diesen aus zeitlichen Gründen sorgfältig vorbereiten (bei Weissweinen auch in der richtigen Menge, kühlen) können.

Sollten Sie Fragen haben oder wünschen Sie eine persönliche Beratung, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Das traditionelle Farnsburger-Menu

Fr. 72.--

Buntgemischte Blattsalate mit Nüssen und Kernen

∞

Farnsburger Bouillon mit Gemüsestreifen

∞

Galloway-Rindsschmor- und Weideschweins-Halsbraten
Kartoffelgratin und Marktgemüse

∞

3erlei Farnsburger Sorbets: Kirschen, Zwetschgen und Quitten

**Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG**

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt



Allergien

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskünfte über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Eine fachkundige Person informiert Sie, welche Zutaten in unseren Speisen sind.

Bitte teilen Sie uns bei der Bankett Besprechung oder vorab Bestellung Allergene und auch Gäste die Vegetarier oder Veganer sind mit. Kurzfristige Änderungen am Tag des Anlasses sind nur schwer möglich.

Das Landgasthof-Menu

Fr. 66.--

Buntgemischte Blattsalate mit Brot- und Speckwürfeli

∞

Frische, saisonale Gemüsecremesuppe

∞

Weideschwein-Kotelette (220g) am Stück gebraten
mit Jus, Pommes-Frites und Marktgemüse

∞

Hausgemachtes Nidel-Caramelköppli

**Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG**

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt



Bankett-Speisen-Einzelpreise

Salate & Vorspeisen

Blattsalat Mimosa (mit gehacktem Ei)	Fr. 11.50
Blattsalat mit gebackener Geisskäserolle	Fr. 15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sprossensalat und Meerrettichschaum	Fr. 17.--
Galloway-Rinds Carpaccio mit Rucola und gehobelten Parmesan (FB)	Fr. 18.--
Zerlei vom Lachs mit Tartar und Roulade	Fr. 17.--

Warme Vorspeisen

Kräuterpizokel mit Bergkäse, Schinken und Cherry-Tomaten	Fr. 15.--
Steinpilz-Risotto mit knusprig gebratenes Jungschwein	Fr. 17.--
Safran-Risotto mit sautierten Riesencrevetten	Fr. 17.--
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchbeet und Champagnerschaum	Fr. 17.--
Kirschenrisotto mit geräuchertem Schinken	Fr. 16.--

Suppen

Gazpacho – kalte andalusische Gemüsesuppe	Fr. 10.--
Ruebli-Orangensuppe mit Ingwer	Fr. 9.--
Wintersinger Riesling-Crèmesuppe mit frischen Gartenkräutern	Fr. 11.--
Thai-Currysuppe mit Kokos und Dattelschaum (scharf)	Fr. 12.--
Weisse Tomatensuppe	Fr. 13.--
Kartoffelcrèmesuppe mit schwarzem Trüffel	Fr. 13.--
Saisonale Crèmesuppen nach Verfügbarkeit	Fr. 11.--
Bärlauch, Spargel, Pilz, Marroni mit Bratapfel oder Kürbis	

Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt



Hauptgänge „Fleisch vom Hof“

Knuspriges Farnsburger Jungschwein mit Thymian-Honigsauce,	Fr. 39.--
Entrecôte vom Galloway-Rind am Stück gebraten mit Pfeffersauce	Fr. 59.--

Hauptgänge „Fleisch aus der Schweiz und dem Rest der Welt“

Auf der Haut gebratene französische Maispouardenbrust mit Dörrtomatenjus	Fr. 37.--
Gebratener Galloway-Rinds Hohrücken mit Steinpilzen	Fr. 49.--
Schweizer Kalbsfilet im Rohschinkenmantel auf gebratenen Pilzen, Portweinjus	Fr. 58.--
Kotelette vom Weideschwein mit Dörrzweitschgensauce	Fr. 37.--
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus	Fr. 42.--
Lammcarree (AUST/NZL) mit Rosmarinjus	Fr. 45.--
Roastbeef vom Schweizer Weiderind am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	Fr. 48.--
Tranchen vom Rosa gebratenem Kalbsrücken mit Morchel-Rahmsauce	Fr. 51.--
Medaillons vom Weideschweinfilet unter der Kräuterkruste an Portweinjus	Fr. 44.--
Glacierter Kalbsbraten mit Calvados-Rahmsauce	Fr. 41.--
Schweizer Rindsfiletsteak unter der Kräuterkruste mit Speckbohnen	Fr. 54.--

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl:
Weisswein-Risotto, Polenta, Kartoffel-Lauchgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Pommes-Frites, Nudeln oder Kroketten

Vegetarische Alternativen

Spinat-Ricottacrepes auf Kirschtomatenragout und Weisswein-Risotto	Fr. 25.--
Hausgemachte Farnsburger Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Fr. 23.--
Cognac flambiertes Gemüse der Saison mit Butter-Rösti	Fr. 25.--

Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt

Käse

Von den Affineuren Rolf Beeler und Bruno Wittwer, mit Fruchtebrot und Chutney

Käseteller mit 3 Varianten	Fr. 13.--
Käseteller mit 5 Varianten	Fr. 16.--

Unsere hausfabrizierten Desserts

Bankett-Preise nur bei einheitlicher Vorausbestellung für die ganze Gruppe

Unser Standart-Angebot	
Schoggi-Mousse mit saisonalen Früchte	Fr. 14.--
Brönnti Creme mit in Portwein eingelegten Dörrzwetschgen	Fr. 12.--
Meringues aus dem Berner Oberland mit Rahm	Fr. 8.--
Meringues Glacé mit Rahm	Fr. 12.--
Schoggicrème brulée mit Tonkabohnenglacé und marinierte Zwetschgen	Fr. 13.--
Pudin de la Nonna (Engadiner Sauerrahmpudding) mit frischen Beeren	Fr. 11.--
Souffléglacé Grand Marnié	Fr. 12.--
Kaiserschmarrn mit Rotweinzwetschgen und Glacé	Fr. 12.--
Panna Cota mit Sauerkirschenragout	
Dessertteller „Surprise“ mit 3 verschiedenen süssen Überraschungen	Fr. 12.--

Landgasthof und Genussweinkeller **FARNSBURG**

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt

Dessertwein

Geniessen Sie einmal etwas ganz Besonderes; einen edelsüssen Wein passend zu Ihrem Dessert aus den klassischen Regionen Sauternes (Frankreich) oder Tokaji (Ungarn).

Eis-Torten Zum Geburtstag, Jubiläum oder als Hochzeitstorte

Für Ihre Eistorte steht uns eine ausgewiesene Confiseurin zur Seite. Wir legen Ihnen gerne ihre Sortiments- und Preisliste vor. Für mindestens 12 Personen und spätestens 10 Tage im Voraus zu bestellen.

Ein- oder mehrstöckig, frisch schön dekoriert (ohne Hartzucker-Blümli), Torte bestehend aus einem Biskuit-Boden, Vanilleglace und zusätzlich einem Sorbet- oder Glacés-Aroma nach Ihrer Wahl.

Eistorte pro Person	Fr. 9.50
Eistorte zusätzlich serviert mit frischen Früchten	Fr. 14.--

Service-Charge für mitgebrachte Torten

Für den Kuchen-Service zusätzlich nach dem Dessert berechnen wir Fr. 2.-- pro Person. Für mitgebrachten Kuchen - anstelle eines Desserts aus unserem Hause - berechnen wir Fr. 5.-- (wie ein Zapfengeld beim Wein).

Friandises

Gerne können Sie Ihr eigenes Gebäck oder das vom Konditor (bitte selbst bestellen) mitbringen, wir werden es nett arrangieren und Ihnen mit Ihrem Kaffee servieren.

Landgasthof und Genussweinkeller **FARNSBURG**

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt



Notizen

Wir bitten die Gastgeber, welche eine **MUSIK** engagieren möchten, zu beachten, dass unsere Lokalitäten sehr klein sind und nur eine elektronische 1- (max. 2-) Mann-Band aufnehmen können. Wir möchten Sie auch bitten, den Musikern mitzuteilen, dass keine grossen Boxen und Lichtorgeln in unsere ländlichen und niederen Räumlichkeiten passen.

Leider ist es uns nicht möglich, **VERLAENGERUNGEN** durchzuführen.

Wir schliessen unser Restaurant um Mitternacht.

Wir bitten die Gastgeber um Verständnis, dass wir für Ihre telefonische oder persönlichen Menubestellung nur während der **GASTRONOMIE-ZEITEN** erreichbar sind. Während der Hauptservicezeiten von 12-14:00 Uhr und 18-21:00 Uhr sind keine Besprechungen möglich.

Die **PERSONENZAHL**, welche wir bis 24 Stunden vor dem Anlass von Ihnen mitgeteilt bekommen haben, betrachten wir als definitiv für die Rechnungsstellung.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass wir bei zusammengesetzten Gruppen **kein EINZEL-INKASSO** der individuellen Konsumation, sondern nur eine Einheitsrechnung, allenfalls mit einem Teiler durch alle Anwesenden, einkassieren können.

ZAHLUNGSMITTEL: Gerne können Sie die Rechnung für Ihren Anlass direkt bar oder mit einer **Debit-Karte** begleichen, bzw. geben wir Ihnen auch direkt nach Ihrem Anlass eine Rechnung und Einzahlungsschein mit. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage.

Wir akzeptieren bei Banketten keinerlei Kredit-Karten.

Im Weiteren bieten wir auch für weither gereiste Gäste ein **EINZEL- und drei DOPPELZIMMER** - zwei davon mit zusätzlichem Auszugssofa, sowie eine **JUNIOR-SUITE** mit 2 – 4 Betten, Küche, Balkon und privater Terrasse an. Preise entnehmen Sie bitte der separaten Zimmer-Preisliste.

Herzlich Willkommen, Ihre Farnsburger
Norman Weissbach und Susi Richter-Dettwiler

Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt



Geschichte zur Farnsburg

Graf Sigismund I von Tierstein erbaute in den Jahren 1319 bis 1342 das Schloss Farnsburg, das gut platziert über seiner Landgrafschaft, dem heutigen Oberbaselbiet, thronte. Als die Grafenfamilien von Homburg und Tierstein im 14. Jahrhundert ausstarben, fielen deren Besitztümer durch Vererbung den Frohburgern zu. Doch im 15. Jahrhundert traf diese dasselbe Los; ohne männliche Nachkommen ging ihr ganzer Besitz an die Falkensteiner über.

Während des alten Zürich-Krieges kämpfte der Freiherr von Falkenstein an der Seite der Habsburger gegen die Eidgenossen, welche im August 1444 die Farnsburg mit 600 Mann belagerten. Kurz danach zog dieses Heer in die ruhmreiche Heldenschlacht gegen die Armagnaken bei St.Jakob an der Birs (bei Basel).

Wegen des wirtschaftlichen Ruins musste der Graf von Falkenstein im August 1461 die Grafschaft Farnsburg an die Stadt Basel verkaufen. Als Sitz der städtischen Obervögte bestand das Schloss noch 337 Jahre.

Aber Ende des 18. Jahrhunderts brach eine neue Zeit heran; die Bauern wollten nicht mehr von den Stadtbürgern regiert werden. So ging das Schloss im Januar 1798 während der französischen Revolution in Flammen auf. 456 Jahre lang war die Farnsburg der Sitz der Obrigkeit über unsere Heimat gewesen.

1864 erwarb Johann Jakob Dettwiler von Reigoldswil das Senngut Farnsburg. Als zusätzlicher Verdienst bot die Urgrossmutter in den Neunzigerjahren des vorletzten Jahrhunderts den Spaziergängern hausgemachten Käse und Brot mit Wein oder Most an. Um die Jahrhundertwende entstand unter ihrer Leitung aus dem einfachen Unternehmen ein renommiertes Kurhaus, in dem begüterte Berliner und Basler Aristokratenfamilien im Sommer ihre Ferien verbrachten. Dank grossem fachlichen Können der Grosseltern entwickelte sich der "Farnschbrg" zum beliebten Landgasthof, welcher von unseren Eltern im selben Rahmen weitergeführt wurde. Das Hofgut (Markus und Theres Dettwiler-Sieber www.farnsburg.ch) und der Gastronomie-Betrieb (Susi Richter-Dettwiler mit Team) werden nun in der 5. Generation bewirtschaftet.

Landgasthof und Genussweinkeller
FARNSBURG

Norman Weissbach, Susi Richter-Dettwiler & Team Farnsburgweg 194 4466 Ormalingen
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag www.farnsburg.ch info@landgasthof-farnsburg.ch Tel 061 985 90 30

alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt