



SPEISEKARTE

Farnsburg Erlebnis AG

Farnsburgweg 194 | 4466 Ormalingen

+41 61 843 77 77

www.farnsburg.ch

Wild-Menu

Hirsch-Carpaccio
mit Preiselbeer-Mousseline

Hokkaido Kürbiscrèmesuppe
verfeinert mit Kürbiskernöl

Zanderfilet auf Wirsingrahmgemüse
mit Speck-Chips vom Farnsburger Weideschwein

Wildschweinfilet an Wacholder-Wildsauce
Dinkelspätzli und Herbstgemüse

Zwetschgen-Apfel-Crumble
hausgemachte Bourbon-Vanillesauce und Walnuss-Glacé

3-Gang 75.-

4-Gang 85.-

5-Gang 105.-

Genuss-Package pro Person
«Doppelzimmer» 155.- | «Suite» 210.-
inkl. 5-Gang-Menu, Übernachtung und Frühstück

Vorspeisen

Frischer Gartensalat an Hausdressing mit Nüssen, Kernen und knackigem Gemüse	13.-
Hausmarinierter Graved Lax mit Toast, Meerrettichschaum und Salatbouquet	24.-
Pochierte Eier 64° auf jungem Blattspinat mit Steinpilz-Espuma	18.-
Gebratene Entenleber auf Artischocken und «Taggiasca» Oliven Jus von heimischen Baselbieter-Trüffeln	34.-
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl	13.-
Kraftbrühe vom Farnsburger Galloway-Rind mit Mark und überbackenen Croûtons	15.-

Farnsburger Klassiker

Tatar vom Farnsburger Galloway-Rind mit Toast und Butter	24.-	38.-
Cordon bleu vom Farnsburger Weideschwein gefüllt mit Schinken vom Hof und feinstem Alp- und Raclettekäse Pommes frites und Gemüse		38.-
Schmorbraten vom Farnsburger Galloway-Rind an Rotweinsauce Dinkelspätzli und Gemüse		36.-

Fleisch

Carré vom Farnsburger Jungschwein 42.-
mit Aromen von geräuchertem Heu und seinem Jus
Rösti und Gemüse

Hohrückensteak vom Farnsburger Galloway-Rind 49.-
an Portweinsauce
Pommes frites und Gemüse

Geschmorte Lammhaxen vom Berner Oberland 45.-
Tagliolini und Gemüse

Fisch

Seeteufel-Médallions 42.-
an Sauce Vierge
Safran-Risotto und Gemüse

Frutiger Zanderfilet 48.-
an Noilly Prat Sauce
Salzkartoffeln, Hokkaido Kürbis-Mousseline und Gemüse

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli 19.- 29.-
an Parmesansauce und mit Cognac parfümiert

Taleggio-Risotto 18.- 28.-
mit Birnen und Haselnüssen

Weisswein-Risotto 22.- 32.-
mit Baselbieter Trüffel

Desserts

Gebrannte Pistaziencrème mit Früchtegarnitur	15.-
Hausgemachte Brownies mit Jivaracrème, Mango-Chutney und Espresso-Glacé	17.-
Zwetschgen-Apfel-Crumble hausgemachte Bourbon-Vanillesauce und Walnuss-Glacé	18.-
Feigengratin mit Lebkuchengewürz und hausgemachter Bourbon-Vanillesauce	18.-
Käseteller Fünf ausgewählte Käsesorten von Maître Fromager Rolf Beeler	17.-
Hausgemachte Sorbets mit Schuss	13.-
Chirsi mit Hofbrand-Kirsch	
Zwetschge mit Hofbrand-Zwetschgenwasser	
Quitten mit Hofbrand-Quitten	
Boskop-Apfel mit Calvados	