



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.

Unsere klassischen Gerichte

Unsere Salate

Bunt gemischte Blattsalate an Hausdressing	Fr. 9.50
- mit kross gebratenen Farnsburger Speckwürfeli vom Hof	Fr. 14.50
- mit gerösteten Nüssen und Kernen	Fr. 12.50

Unsere Vorspeisen

Tatar vom Farnsburger Galloway-Rind mit in Butter gebratenem Weissbrot zubereitet nach Ihrem Geschmack: mild, mittel oder scharf	
- kleine Portion 80 g	Fr. 24.--
- grosse Portion 150 g	Fr. 38.--
- mit Cognac verfeinert	+ Fr. 4.--

Unsere Suppen

Consommé (doppelte Kraftbrühe) vom Farnsburger Galloway-Rind	Fr. 11.--
- mit selbstgemachten Flädli und Sherry	Fr. 14.50
- mit feinem Mark vom Farnsburger Galloway-Rind	Fr. 18.--

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuterpizokel mit Gemüse, Pilzen und Alpkäse	Fr. 25.--
--	-----------

Fisch

Gebrautes Lachs-Filet mit Brokkoli und Weisswein-Risotto	Fr. 39.50
--	-----------

Fleisch-Spezialitäten der Hofmetzger

Kotelette vom Farnsburger Weideschwein 260g Fr. 37.--
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse vom Markt

Cordon Bleu vom Farnsburger Weideschwein Fr. 38.--
gefüllt mit Schinken vom Hof, feinstem Berg- & Raclette-Käse
klassisch mit Pommes-Frites und Marktgemüse

Schweizer Rinds-Filetsteak mit Kräuterkruste Fr. 56.--
mit Jus, Speckböhnchen und Süsskartoffel-Pommes

Farnsburger Hacktätschli Fr. 35.--
aus Jungschwein und Galloway-Rind an Pilzrahmsauce
dazu Marktgemüse und Butterrösti

Hauptgang Beilagen zur alternativen Auswahl

Knusprige, goldbraun gebratene Butterrösti Pommes-Frites

Kartoffel-Lauchgratin Kräuterpizokel

Weisswein-Risotto

Edelstücke vom Galloway-Rind

Wenn Sie ein Filet, Entrecôte oder Hohrücken vom Galloway-Rind sicher bei uns geniessen möchten, bitten wir Sie, dies frühzeitig (mindestens 24 Stunden vor Ihrem Besuch) vorzubestellen. Herzlichen Dank

Unsere Käse-Auswahl

Feine Tranchen vom Alpkäse von Bruno Wittwer mit Birnensenf, Honig-Thymiannüssen und Früchtebrot	Fr. 11.50
Kleiner Käseteller mit einer Auswahl von Bruno Wittwer & Rolf Beeler mit Birnensenf, Früchtebrot und Honignüssen	Fr. 17.50

Unsere hausgemachten Desserts

„Brönnti-Crème“ nach Grosi's Rezept mit in Portwein eingelegten Dörrzwetschgen	Fr. 13.50
Farnsburger „Klassiker“ gedeckter Apfelkuchen mit Bourbon-Vanillesauce	Fr. 11.50
Schoggimousse mit halbgeschlagenem Rahm	Fr. 15.50
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 und Zitronen-Sorbet	
- Rahm zusätzlich	+ Fr. 1.50
„Berge für die Seele“ Ein Stückli Engadiner Nusstorte nach alt überliefertem Rezept aus dem Val Fex	Fr. 7.50
Café Gourmand Ihren Kaffee servieren wir mit kleinen, süssen Leckereien	Fr. 13.50

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