



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.

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

Geiskäserolle mit Bärlauch
auf kleinem Salat

Fr. 17.--

Bärlauchcrèmesuppe
mit Croûtons und Rahmhaube

Fr. 13.--

Hauptgänge

Cordon Bleu „Baselbieter Art“ vom Schweizer Kalb
gefüllt mit Apfel, Speck, Zwiebeln und Schinken
dazu Marktgemüse und Pommes-Frites

Fr. 42.--

Farnsburger Galloway-Rinds-Schmorbraten
mit kräftiger Rotweinsauce, Rahm-Wirz und Kräuterpizokel

Fr. 39.--

Dessert

Lauwarmes Mandelgebäck
mit Nougat-Parfait

Fr. 14.50

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

Fisch

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

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 aus der Hofmetzger

Unser Menu

Carpaccio vom Galloway-Rind mit Rucola und gehobeltem Sbrinz

🍷♦♦🍷

Bärlauchcrèmesuppe mit Speckchip

🍷♦♦🍷

Knusprig gebratenes Jungschwein auf Ratatouille

🍷♦♦🍷

*Rosa gebratenes Galloway-Rinds-Edelstück
mit Kräuterkruste, Bohnenbündeli und Trüffel-Risotto*

🍷♦♦🍷

Dessert nach Wunsch:

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

oder

Lauwarmes Mandelgebäck mit Nougat-Parfait

🍷♦♦🍷

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 CHF 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.

Vielfältiges Galloway-Rind aus der Hofmetzg

Am 23/24. März 2018 bieten wir Ihnen die Möglichkeit einen einmaligen Vergleich dieses Edlen Tieres zu geniessen.

Alle Edlen Stücke werden in verschiedenen Varianten serviert.
Preis 105.- CHF inklusive Mineralwasser und Kaffee zum Menu.

Zum Bison- Obä uf äm Farnschbrg

Geniessen Sie ein 5-Gänge Menu mit dem Bison-Fleisch vom Hof zum Preis von 125.- CHF inklusive Mineralwasser und Kaffee zum Menu

Termine: 19/20. Januar, 26/27. Januar, 02/03. Februar
09/10. März & 16/17. März 2018

Weitere Termine unserer kulinarischen Events werden immer wieder neu auf unserer Homepage bekanntgegeben.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und schätzen Ihre rechtzeitige Reservation.

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