



Speisekarte

*Herzlich Willkommen
zum Mittag oder zum Nacht*

Unsere Öffnungszeiten und die der warmen Küche:

Mittwoch & Donnerstagabend 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 Freitag & Samstag ist unser Restaurant von 11:30 – 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 11:30 – 18:00 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

Farnsburg Erlebnis AG, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen

Tel.: 061 843 77 77, www.farnsburg.ch, www.weinkeller-farnsburg.ch

geöffnet: Mittwoch bis Sonntag

Unsere saisonalen Gerichte

Vorspeise & Suppe

Carpaccio vom Galloway-Rind Fr. 21.--
mit Rucola und gehobeltem Sbrinz

Weisse Cherry-Tomatensuppe Fr. 13.--
mit Rohschinken-Chip

Hauptgänge

Farnsburger Bison-Burger Fr. 36.--
rosa gebratener Bison-Burger mit Alpkäse überbacken
mit Apfel-Rotkrautsalat im Ciabatta Bun und dazu Pommes-Frites

Gebackene Egli-Filets im Bierteig Fr. 32.50
mit kleinen Kartoffeln, Salatboquet und Sauce Tatar

Spinatknödel Fr. 24.--
mit Parmesan Butter und Salat

Gerne können Sie alle unsere Fleisch-Hauptgerichte anstelle mit Gemüse und Beilage auch mit einem grossen gemischten Blattsalat bekommen.

Dessert

Schoggicrème-Kuchen Fr. 12.50

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.--

Fleisch-Spezialitäten der Hofmetzger

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

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 Fr. 56.--
mit Jus, Speckböhnchen und Kartoffel-Gnocchi

Fisch

Gebrautes Lachs-Filet Fr. 39.50
mit Brokkoli und Tagliatelle

Hauptgang Beilagen zur alternativen Auswahl

Knusprige, goldbraun gebratene Butterrösti Pommes-Frites

Kartoffel-Lauchgratin Tagliatelle

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

Herkunft des Fleisches und Fisches in unserem Restaurant:

Lachs-Filet	Färöer Inseln
Schweine Fleisch	Metzgerei Jenzer in Arlesheim oder vom Hofgut Farnsburg
Rindfleisch	Metzgerei Jenzer in Arlesheim oder vom Hofgut Farnsburg

Unsere Käse-Auswahl

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

Unsere hausgemachten Desserts

- „Brönnti-Crème“** nach Grosi's Rezept Fr. 13.50
mit in Portwein eingelegten Dörrzweitschgen
- Farnsburger „Klassiker“ gedeckter Apfelkuchen** mit Bourbon-Vanillesauce Fr. 11.50
- Schoggimousse** Fr. 15.50
mit halbgeschlagenem Rahm
- Sorbets vom Hof 1-er / 2-erlei / 3-erlei** Fr. 4.50 / Fr. 8.50 / Fr. 12.50
- Chirsi, Zwetschge oder Quitte oder Boskop-Apfel
- mit Hof-Brand serviert: Kirsch, Zwetschgen oder "Chüttenä" + Fr. 5.--
- mit Calvados (Apfelbrand) + Fr. 5.--
- Schlagrahm zusätzlich + Fr. 1.50
- Rahm-Glacé der Firma Mövenpick**  pro Kugel Fr. 4.--
- Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mokka und Zitronen-Sorbet
- Schlagrahm zusätzlich + Fr. 1.50
- „Berge für die Seele“** Ein Stückli Engadiner Nusstorte Fr. 7.50
nach alt überliefertem Rezept aus dem Val Fex
- Café Gourmand** Ihren Kaffee servieren wir mit kleinen, süssen Leckereien Fr. 13.50

Unser Farnsburger Geniesser-Menu

❖❖❖❖❖❖

Amuse bouche

Unser Menu

*Farbenfrohe Tomatenvariation mit Burrata mariniert an Basilikum-Olivenöl
Variation de tomate en couleur et sa Burrata mariné à l'huile de basilic*

❖❖❖❖❖❖

*Kalte Gurkensuppe mit Riesencrevette und Crostini mit Oliven-Tapenade
Soupe de concombre et sa crevette rôtie
biscote de tapenade d'olive*

❖❖❖❖❖❖

*Gebratenes Doradenfilet an einer Sauce Vierge
dazu Gemüseauflauf
Filet de Dorade rôti à l'huile vierge
sur tian de légumes du soleil*

❖❖❖❖❖❖

*Farnsburger Jungschwein an einer Eierschwämmli sauce
mit Erbsen-Galette und Marktgemüse
Carré de porc de Farnsburg rôti sauce chanterelles
galettes de petit pois et ses légumes*

❖❖❖❖❖❖

*Cheesecake mit Walliser Aprikosen und Erdbeer-Glacé
Cheesecake aux abricots du Valais et sa glace de fraise*

❖❖❖❖❖❖

3 Gang Menu Fr. 75.--

4 Gang Menu Fr. 85.--

Gesamtes Menu Fr. 105.--

Aufpreis Dorade bei 3 oder 4 Gängen + Fr. 10.--

Übernachten im Landgasthof Farnsburg

Erleben Sie eine ruhige und behagliche Nacht
in unserer Landhaus-Junior-Suite für bis zu 4 Personen.
Im Haupthaus haben wir neu 1 Einzelzimmer sowie 8 Doppelzimmer mit 2 Etagenbädern.

Genuss-Pauschale

Geniessen Sie selbst oder verschenken (Gutschein) Sie unsere Genuss-Pauschale.
Diese beinhaltet unser Farnsburger Geniesser-Menu in 5 Gängen und das Frühstück
nach einer Übernachtung in erholsamer Ruhe in einem unserer Doppelzimmer oder der Suite.
Im Doppelzimmer zu Fr. 155.- und in der Suite zu Fr. 210.- jeweils pro Person und Nacht.
(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.-

Besondere-Anlässe vom Haus in 2019

Der Landgasthof Farnsburg erstrahlt in seinem Neuem Gewand und wir beginnen mit den
ersten neuen Events der 6ten Generation.

Beginnen werden wir ab dem 09. September 2019 mit „Postillion d' Amour“.
Diesen Anlass wird es jeden Montag in Verbindung mit unserer feinen Küche geben.

Nähere Einzelheiten zu diesem und weiterer Erlebnisse und Specials
können Sie bald auf der neuen Homepage erfahren.

Gerne nehmen wir Sie auch in unseren Newsletter Versand auf.

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

Farnsburg Erlebnis AG, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen
Tel.: 061 843 77 77, www.farnsburg.ch, www.weinkeller-farnsburg.ch
geöffnet: Mittwoch bis Sonntag