



Feynsinn

Speisekarte

Die besondere Apéritif-Empfehlung

Lillet Americano
Lillet rosé, Martini rosso, Ginger Beer, Orange und Zitrone
0,2l € 7,90

Vorspeisen - starters

Hausgebackenes Brot von Irene mit zweierlei Dips
(Honig-Knoblauch oder hausgemachtes Kräuterpesto) (A,G, vegetarisch)
Homemade bread with honey-garlic-dip and homemade herb pesto
€ 6,90

oder mit unserem Eßquisiten Olivenöl von Psaltiras aus Griechenland
or with Eßquisites olive oil from Greece
€ 4,90

Dreierlei Bruschetta
(Oliventapenade, Avocadocrème, Tomaten mit Basilikum) (A,H,9, vegetarisch)
Variety of bruschetta: olive tapenade, avocado dip and tomatoes with basil
€ 11,90

Feyner Vorspeisenteller
mit mariniertem Gemüse der Jahreszeit, Baby-Mozzarella,
Kalamata Oliven und italienischer Salami (G,1,3,9)
Starters Feynsinn style with marinated vegetables in season, small Mozzarella balls, Kalamat olives and italian salami
für 1 Person € 14,90 für 2 Personen € 21,90

NIMM
12

SUCH' DIR WAS LECKERES AUS UNSERER KARTE UND NIMM'S EINFACH MIT.
Alle Preise -12% (ausser Burger)

NIMM
12

Salate - salads

Feyner Chicorée-Apfel-Salat in Orangen-Vinaigrette
mit gegrilltem Spargel und Kürbiskernen (H,I,J,L, vegetarisch)
Chicory-apple-salad with orange vinaigrette, grilled asparagus and pumpkin seed
€ 15,90

Salate der Zeit in Orangen-Vanille-Dressing
mit Tomate, Gurke, Karotte, Rettich, Radieschensprossen und hausgemachtem Granola (H,I,J,L vegan)
Salad in season with orange-vanilla vinaigrette, tomatoes, cucumbers, carrots, sprouts and homemade granola
€ 16,90

mit gebackenem Ziegenkäse (G) + € 5,90
additionally with baked goat cheese

mit gegrilltem Spargel + € 6,90
additionally with grilled asparagus

Vegan

'Go green' Burger mit einem Kidneybohnen-Gewürz-Patty,
Rucola, Gurke und Tomate, dazu Kartoffelsticks,
vegane Basilikum-Mayonnaise und ein Salatsträußchen (A,F,J,L)
,Go green' Burger with spicy Kidney bean patty, rocket salad, sliced cucumbers and tomatoes,
wedges, vegan basil salad cream and small salad in season
€ 17,90

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel auf Blumenkohl-Currygemüse und geröstetem Sesam (A,F,I,K)
Homemade bread dumplings with spinach, cauliflower-curry and roasted sesame
€ 18,90

Hausgemachte Süsskartoffel-Avocado-Ravioli mit grünem Spargel und Kirschtomaten (A,F,I)
Homemade ravioli with sweet potato and avocado, green asparagus and cherry tomatoes
€ 21,90

Weitere Leckereien finden Sie wie gewohnt auf unseren Tafeln,
viele von unseren regionalen- und Bio-zertifizierten Partnern.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste :

Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier, Bio-Gouda und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch



Jeden Sonntag ab 18.00 h

PASTA im FEYNSINN



Hausgemachte Pasta und Risotto

Spaghetti ‚aglio e olio e peperoncini‘ (A,C, vegetarisch)
Spaghetti with garlic, olive oil and chili
€ 14,90

Hausgemachte Tagliatelle mit Mandel-Bärlauch-Pesto,
grünem und weissem Spargel und Kirschtomaten (A,C,G,H, vegetarisch)
Homemade tagliatelle with almond-wild garlic-pesto, green and white asparagus and cherry tomatoes
€ 19,90

Feynes Weissweinrisotto mit Rote Bete, Blattspinat und gebratenem Lachsfilet (D,G,I,L)
White wine risotto with beetroot, spinach and fried fillet of salmon
€ 21,90

Von der Wiese und aus dem Fluss

Feynsinns Clubsandwich
mit Landhähnchenbrust vom Hof zur Nieden, Bacon und Mango-Chili-Dip, Salatsträußchen (A,J,L,^{1,3})
Club sandwich ‚Feynsinn style‘ with chicken breast, bacon and mango-chili-dip, small salad in season
€ 16,90

„Der Feynsinn-Burger“
mit 100% Hackfleisch vom Bio Rind, geschmorten Cassis-Zwiebeln,
unserem hausgemachten Ketchup, Cheddar-Käse, Gurke und Tomate,
dazu Kartoffelsticks mit veganer Basilikum-Mayonnaise und ein Salatsträußchen (A,C,G,J,L,^{1,3})
‚Feynsinn Burger‘ with organic minced beef, braised cassis-onions, homemade ketchup, Cheddar cheese,
sliced cucumbers and tomatoes, wedges with vegan basil salad cream and small salad in season
€ 19,90

Frische Bärlauchbratwurst vom Metzger unseres Vertrauens auf Rahmwirsing und Kartoffelrösti (A,G)
Fried wild garlic sausage with creamy cabbage and potato fritters
€ 19,90

Gebratene Brust vom Landhähnchen vom Hof zur Nieden gefüllt mit Oliven und getrockneten Tomaten,
dazu mediterranes Gemüse und Salbei-Gnocchi (A,C,1,3)
Fried chicken breast stuffed with olives and sundried tomatoes, mediterranean style vegetables and sage-gnocchi
€ 23,90

Die tagesfrische Fischempfehlung finden Sie auf unserer Tafel
Look for our catch of the days fish

Menu Special

Jeden Abend ab 18.00 h

Stellen Sie sich Ihr Menu aus unserer Speisekarte zusammen :
Als 3-Gang-Menu € 42,90 pro Person Als 4-Gang-Menu € 46,90 pro Person
auf Wunsch auch gerne mit der passenden Weinbegleitung inkl. Apéritif
zum Preis von zusätzlich € 16,90 pro Person

Every evening from 6 p.m

Choose your menu from our menu:

As a 3-course menu € 42.90 per person. As a 4-course menu € 46.90 per person
on request also with the wine accompaniment including aperitif for additional € 16.90 per person

Desserts

Crème brûlée mit Rhabarberkompott (C,G)

Crème brûlée with stewed rhubarb

€ 10,90

Vegane Mousse au chocolat auf Erdbeer-Holunderblütensalat (F,H)

Vegan chocolate mousse with strawberry-elderflower-salad

€ 11,90

Feynsinns Käseteller mit Weintrauben, Bio-Butter, hausgemachtem Feigensenf und buntem Brotkorb (A,E,G,J,L)

Cheese platter ‚Feynsinn‘ style with grapes, organic butter, homemade fig-mustard and variety of bread

Für 1 Person € 10,90 für 2 Personen € 18,90



Gut zu wissen

Verehrter Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. In diesem Zusammenhang möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Gericht zusätzlich Spuren von nicht aufgeführten Allergenen enthalten kann.

Alle Speisen können Spuren von Gluten enthalten.

Dear guest,

It is our concern to make you happy. We therefore try to use food

of high quality, regional origin or organic. Unfortunately, there are products that are not available without additives, but are desired by many guests. We have marked these ingredients for you. Furthermore we have to point out that each dish may contain traces of allergens that are not listed.

All dishes may contain traces of gluten.

Zusatzstoffe :

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

Additives :

- 1 = with preservatives
- 2 = with flavor enhancer
- 3 = with antioxidants
- 4 = with colorant
- 5 = with phosphate
- 6 = with sweetener
- 7 = containing caffeine
- 8 = containing quinine
- 9 = blackened
- 10 = contains source of phenylalanine

Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

Allergene

- A = Gluten
- B = Crustaceans
- C = Eggs
- D = Fish
- E = Peanuts
- F = Soy
- G = Milk and dairy products
- H = Nuts
- I = Celery
- J = Mustard
- K = Sesame
- L = Sulfur dioxide and sulphites
- M = Lupins
- N = Molluscs

Foto: Adobe stock