

Bankett Menü November / Dezember 2020

Zum goldenen Fass – radikal saisonal & total regional

Liebe Gäste,

gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-4 Gang Menü zusammenstellen.

Wir bitten Sie bei den Bankett-Menüvorschlägen jeweils ein Gericht pro Gang auszuwählen.

D.h. Sie entscheiden sich jeweils für das gleiche Menü für Alle mit einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert. Natürlich mit Option für Vegetarier.

Unsere Küche arbeitet mit einer bewusst kleinen Auswahl und nur mit frischen, saisonalen Produkten aus der Region, welche wir direkt vom Produzenten beziehen. Damit gewährleisten wir eine Qualität und einen Service, welche unserem nachhaltigen Konzept entsprechen.

Kleine Änderungen in den Menüs sind je nach Verfügbarkeit der Waren vorbehalten.

Wir sind froh, wenn Sie uns bis spätestens 10 Tage vorher Ihre Auswahl und die genaue Personenanzahl, sowie die Anzahl von Vegetariern mitteilen. Bitte lassen Sie uns auch wissen, wenn Allergiker (z.B. Laktose, Gluten etc.) dabei sind. (Preise pro Person inkl. 7.7 % MwSt.)

Vorspeisen

Blauschimmelkroketten, Chicorino rosso, pochierte Birne* _____ 17.-

Randentartar, eingelegte Randen, Meerrettich, Apfel (vegan) * _____ 16.50

Nüsslisalat, Ei, Croutons, Speck, Champignons _____ 13.50 ohne Speck* _____ 13.-

Schwarzwurzelvelouté, pochiertes Lachs, Schwarzwurzelchips, Petersilienöl _____ 19.-

Kartoffelbrioche, Sellerie-Mayonnaise, Schweinswürstli, eingelegte Zwiebel _____ 18.-

Selleriesuppe, Buttfarfa, Apfelsorbet, Chicharrones _____ 18.-

Rindstartar, getrocknetes Eigelb, geräucherte Crème fraiche, Bärlauch-Kapern _____ 20.-

Hauptgänge

Kalbskotelett, Kartoffelgratin, Eschalottenjus, Wurzelgemüse _____ 48.-

Rindsschmorbraten, Rotweinjus, Sellerie-Kartoffelstock, Wurzelgemüse _____ 34.50

Bier-mariniertes Schweinszimmerli, Senfjus, Linsen, Lauch _____ 34.-

Saibling mi-cuit, Peterliwurzelpurée, glasierte Rüebli, gebratene Rollgerste _____ 39.-

Gebratener Zander, Lupinen-Cassoulet, Kartoffeln, Sellerie _____ 39.-

Randenrisotto, Rosenkohl, Baumnuss, Bergkäse* _____ 34.-

Polenta, Dörrbohnen, Dörrtomaten, Gemüsejus, gebackene Eschalotten (vegan)* _____ 33.-

Desserts

Tarte Tatin, Salbeiglacé _____ 14.-

Warmer Zwetschgen crumble, Sauerrahmglacé _____ 13.50

Frischkäse-Crème brulée, Quittensorbet, Baumnusskrokant _____ 14.50

Option Menu Surprise

Lassen Sie sich von uns überraschen – bitte Vegetarier/Allergien voranmelden

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse _____ 60.- p.P.

4 Gänge: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse _____ 75.- p.P.

* vegetarisch

**zum goldenen Fass – unser Küchenkonzept:
– radikal saisonal und total regional!**

Liebe Gäste, im goldenen Fass pflegen wir eine ehrliche, frische und kreative Küche. Wir kochen ausschliesslich mit naturnahen, nachhaltigen Produkten aus unserer Umgebung, welche wir direkt beim Produzenten beziehen.

Das bedeutet u. a. auch Verzicht auf Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Meerfisch, Zitrusfrüchte und mehr. Wir arbeiten vermehrt mit althergebrachten Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen, Fermentieren und Trocknen, um auch im Winter eine Auswahl an Gemüsen und Früchten zu haben.

Die Karte kann je nach Angebot täglich variieren.

Lassen Sie sich von der in der Region gebotenen Vielfalt an Produkten und unserem innovativen Umgang damit überraschen. Unser Ziel ist es, das goldene Fass zu einem Spiegel seines Terroirs, dessen Erzeugnissen und seiner Saison zu machen.

Auch bei den Getränken bieten wir nur Weine und Spirituosen aus ausgewählten Betrieben in der Schweiz, sowie aus dem Elsass und Südbaden an.

Einzige Ausnahme bleibt der Kaffee, den wir aus einer Rösterei im Tessin beziehen.

Wir testen aber zurzeit Alternativen: probieren Sie unseren „Kaffee“ aus gerösteten Lupinen.

Mit gutem Gewissen geniessen war schon immer unser Motto – jetzt setzen wir es noch konsequenter um. Weitere Informationen sowie eine Liste unserer Produzenten finden Sie auf www.goldenes-fass.ch

Our kitchen concept:

– radically seasonal and totally regional –

Dear guests, in our restaurant „the golden barrel“ we cultivate an honest, fresh and creative cuisine. We cook exclusively with natural and sustainable products from our surroundings, which we obtain directly from the producer. This means, among other things, that we do not use pepper, vanilla or olive oil, chocolate, sea fish, citrus fruits and more.

We increasingly work with traditional preservation methods such as smoking, preserving, fermentation and drying to provide a selection of vegetables and fruit even in winter.

The card may vary daily depending on the offer. Let yourself be surprised by the variety of products offered in the region and our innovative use of them.

Our goal is to turn the zum goldenen Fass into a mirror of its terroir and its season.

Also with the drinks we offer only wines and spirits from selected companies in Switzerland, Alsace and Southern Baden. The only exception remains the coffee we get from a roasting house in Ticino. But we are currently testing alternatives: try our „coffee“ made from roasted lupines.

Our motto has always been to enjoy and relish delicious food with a good conscience – we now have decided to do so even more consequently however! Additional information and a list of our producers can be found on our website www.goldenes-fass.ch