

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu Regio Challenge & Feld zu Tisch / Genusswoche Basel

Auberginen-Champignontartar,
Ajvar, Leinsamensegel_____ 16.50

Verveine-gebeizter Zander, Zucchettisalat, Minz-Gurke,
Joghurt, Kapuzinerkresse_____ 19.-

Hohrücken von der Mutterkuh, Rosmarinjus,
geräucherter Kartoffelstock, grüne Bohnen_____ 42.-

Charentais-Melonensalat, Melonensorbet, Dill, Meringue_____ 13.-
oder Käseplättli

als 4-Gang Menu_____ 75.-

als 3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise)_____ 60.-

Alle Gänge sind auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Holunder-Vinaigrette_____ 18.-

Saisonaler Blattsalat* _____ 8.50

Suppe nach Tagesangebot* _____ 8.50

Frikadelle mit Chutney* _____ 8.50

Hauptgänge

Tagliatelle, Pfifferlinge, Steinpilz, Maronenröhrlinge, Erbsen, Weisswein-Rahm_____ 36.50

Sommergemüse, Nuss-Dukkah, geschmorte Süsskartoffeln, Tomaten-Korianderrelish (vegan)* _____ 32.-

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse* _____ 25.50

Fish'n'chips mit Dips* _____ 22.50

Desserts

Menudessert_____ 13.-

Hausgemachtes Sorbet / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot* _____ 4.50

+ Fruchtschnaps / Bio Wodotschka 2cl_____ 5.-

Käseplatte * _____ 15.-

* auch nach 22h

Kuh, Mehl, Leinsamen, Kartoffeln: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___ Rind, Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL, Natura Qualität
Gemüse, Früchte, Kräuter: Melanza Riehen BS, Hoch Reinhard, BIO, Fischingen D, Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen D
Eier: Familie Rieder, Gelterkinden, BL___ Milchprodukte: Mylk, BS___ Speiseblüten: Edibale, BS___ Pilze: Grosses Wiesental, Schwarzwald D
Wildkräuter: Roggenburg, BL___ Salz: Rheinfelden, BL___ Zucker: Rapperswil ZH___ Zander: Häseli, Gipf-Oberfrick, AG
Lachsforelle: Zucht, Luzern, LU___ Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch___ Alle Preise in CHF___ inkl. 7.7% MwSt
Speisekarte goldenes Fass___ September 20___ Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen

**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 – in der jetzigen Zeit erst recht!. Weitere Informationen sowie eine Liste unserer Produzenten finden Sie auf www.goldenes-fass.ch

Im September machen wir bei zwei tollen Projekten mit, welche ebenfalls die Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie fördern.

Regio Challenge 2020 15.– 19. September

Sie finden diese Woche auf unserer Karte besondere Gerichte mit dem Vermerk «Regio Challenge».

Dies bedeutet, dass alle Zutaten dieser Gerichte aus dem Umkreis von nur 30km stammen.

Drei Joker pro Gericht sind erlaubt (z.B. Gewürze).

www.kleinbauern.ch/regiochallenge

Feld zu Tisch / Genusswoche Basel 2020 17.– 26. September

Die Stadt isst regional! Während der Genusswoche werden in den Basler Restaurants regionale Köstlichkeiten in Szene gesetzt, die am Feld zu Tisch Engros-Markt in der Markthalle gekauft wurden. «Feld zu Tisch» ist eine Aktion vom Lebensmittel Netzwerk Basel mit dem Ziel, Landwirtschaft und Gastronomie in der Region zu vernetzen und den regionalen Direkthandel zu fördern. Mit der Aktion feiern Landwirt*innen, Verarbeitungsbetriebe, Detailhändler*innen und Restaurants gemeinsam die Erntesaison und setzen sich für Genuss und Freude an regionalen Lebensmitteln ein.

www.genusswochebasel.ch