

We cook radically seasonal & totally regional

Fass Menu Regio Challenge & Genusswoche Basel

egg plant champignon tartar,
ajvar, linseed crisp_____ 16.-

verveine marinated pike perch, courgette salad,
mint cucumber yogurt, nasturtium_____ 19.-

Rib eye steak from the cow, rosemary jus,
smoked mashed potatoes, green beans_____ 42.-

charentais melon salad, melon sorbet, dill, meringue_____ 13.-
or cheese platter

as 4-course menu_____ 75.-

as 3-course menu (without 2nd starter)_____ 60.-

All courses are also available individually at à la carte prices

Starter

Wild herb salad, cream cheese, elderberry vinaigrette_____ 18.-

Seasonal leaf salad* _____ 8.50

Soup according to daily offer* _____ 8.50

Meatball with chutney* _____ 8.50

Main courses

Tagliatelle, chanterelles, porcini, chestnut boletus, peas, white wine cream_____ 36.50

Summer vegetables, nut dukkah, braised sweet potatoes, tomato coriander relish (vegan)* _____ 32.-

Meatballs, chutney, potatoes & vegetables* _____ 25.50

Fish'n'chips with dips* _____ 22.50

Desserts

Menu Dessert_____ 13.-

Homemade sorbet / ice cream per scoop* _____ 4.50

+ fruit schnaps / Bio Wodotschka 2cl_____ 5.-

Cheese platter * _____ 15.-

*still available after 22h

Cow, Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___ Rind, Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL, Natura Qualität___ Zander: Häseli, Gipf-Oberfrick, AG___ Lachsforelle: Zucht, Luzern, LU___ Eier: Familie Rieder, Gelterkinden, BL___ Milchprodukte: Mylk, BS
Gemüse: Hoch Reinhard, BIO, Fischingen DE, Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen DE
Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch___ Alle Preise in CHF___ inkl. 7.7% MwSt
Speisekarte goldenes Fass___ September 20 ___ Our staff will be happy to provide you with information on allergens and additives.

**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

Our kitchen concept:

– radically seasonal and totally regional –

Dear guests, in our restaurant „Zum goldenen Fass“ 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