

**Wir kochen
radikal saisonal & total regional**

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Holundervinaigrette,
Zucchini-Gemüsepickles-Ricotta-Terrine_____18.-

Lachsballotine, Erdbeer-Gazpacho,
Crème fraîche, schwarzer Knoblauch_____19.50

Saisonaler Blattsalat_____ 8.50

Frikadelle mit Chutney_____8.50

Hauptgänge

Schulter Filet vom Rind, Tomaten-Koriander-Salsa,
Polentaschnitte, Pak Choi_____38.-

Gebackener Blumenkohl, Lupinenpurée, geräucherte Aubergine,
Neuseeländerspinat, Röstzibeln (vegan)_____29.-

Fish'n'chips mit Dips_____22.50

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse_____25.50

Desserts

Verveine-Szechuanpfeffer-Kirschen,
Honig-Mandeltuile, Joghurtsorbet_____12.-

Quarkmousse, Himbeercoulis, Tannenschössling-Streusel_____10.50

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel_____4.50
+ Fruchtschnaps / Bio Wodotschka 2cl_____5.-

Käseplatte _____15.-

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, dass Sie hier sind und wir Sie endlich wieder bewirten dürfen! Natürlich erfüllen wir alle Auflagen und arbeiten gemäss dem Branchen-Schutzkonzept.

Wir servieren bei Bedarf auch im Säali im 1. Stock und draussen auf dem Trottoir (nur wenige Tische & bei schön). Ruft auch an, wenn online ausgebucht ist, einige Plätze können wir nur so vergeben. Tischwünsche können wir nicht garantieren. Danke im voraus für euer Verständnis dafür, dass wir zur Zeit eine etwas kleinere Karte anbieten und das gewisse Abläufe zum Teil mehr Zeit brauchen. – Euer Fass Team.

Unser Küchenkonzept – radikal saisonal und total regional!

Im goldenen Fass kochen wir ehrlich, frisch und kreativ. Wir verwenden ausschliesslich naturnahe, nachhaltige Produkte aus unserer Umgebung, welche wir direkt beim Produzenten beziehen.

Das bedeutet u. a. auch Verzicht auf Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Meerfisch, die meisten 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, – in der jetzigen Zeit erst recht!

– Weitere Informationen sowie eine Liste unserer Produzenten auf www.goldenes-fass.ch