

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Caramelisierter Fenchel & Knoblauch, Linsen,
Geissenfrischkäse, Randenchips _____ 17.50

Gebratener Zander, Pak Choi,
Buchweizen, Fischrahmsauce, Meerrettich _____ 21.50

Gebratenes Kuhsiedfleisch, Grillgemüse,
Peterlipistou, Röstiwürfel _____ 36.-

Verjus-Cheesecake, Americana-Traubensorbet _____ 13.50
oder Käseplättli

als 4-Gang Menu _____ 75.-

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

Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Dörrzwetschgen, Holunder-Vinaigrette _____ 18.-

Saisonaler Blattsalat* _____ 8.50

Suppe nach Tagesangebot* _____ 8.50

Frikadelle mit Chutney* _____ 8.50

Hauptgänge

Rotkrautstrudel, pochierte Birne, Waldpilze, gebackene Zwiebel, Lauch (vegan)* _____ 32.-

Kartoffel-Spinat-Roulade, Kürbisragout, Radicchio, Kürbiskerne _____ 32.-

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse* _____ 25.50

Fish'n'chips mit Dips* _____ 22.50

Desserts

Quitten, Quittencreme, Haselnusstuile (vegan) _____ 11.50

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel nach Tagesangebot* _____ 4.50

+ Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka 2cl _____ 5.-

Käseplatte * _____ 15.-

* auch nach 22h

Kuh, Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter ___ Zander: Häseli, Gipf-Oberfrick BL ___ Rind, Schwein: Natura Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL ___ Lachsforelle: Bremgarten, AG ___ Eier: Fam. Rieder, Gelterkinden, BL ___ Gemüse, Früchte: Melanza Riehen BS / Hoch Reinhard, BIO, Fischingen D / Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen D ___ Speiseblüten: Edibale, BS ___ Wildkräuter: Roggenburg, BL
Pilze: Wiesental, Schwarzwald

Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch ___ Alle Preise in CHF ___ inkl. 7.7% MwSt

Speisekarte goldenes Fass ___ Oktober 21

Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen