

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Kürbisgnocchi, Radicchio, Birne, Kohlrabi, Kürbis-Beurre blanc,
Jersey blue, Kürbiskerne_____18.-

Geflämmt mi-cuit Lachs, Rotkohlsuppe, Senfglacé_____21.50

Weideschweinsragout, Polentaschnitte,
Rosmarinzwetschgen, Rosenkohl_____36.-

Hagebuttencheesecake, Hagebuttencoulis_____12.-
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

Wildkräuter-Nüsslisalat, Randentatar, Frischkäse, Holunderdressing, Baumnuss_____18.-

Saisonaler Blattsalat*_____8.50

Suppe nach Tagesangebot*_____8.50

Frikadelle mit Hagebuttenketchup*_____8.50

Hauptgänge

Amarant-Linsenköfte, Chinakohl, Ingwer,

Seidentofucrème, Hanfsamentahini, Spinat (vegan)*_____32.-

Peterli-Spätzli, Rotkraut, frische Waldpilze, Lederapfel, Kürbis_____32.-

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Gemüse*_____25.50

Fish'n'chips mit Dips*_____22.50

Desserts

Apfelbeignet, Apfelsorbet, Erdbeerminzblüten, Sanddorn (vegan)_____13.-

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel nach Tagesangebot*_____4.50

+ Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka 2cl_____5.-

Käseplatte *_____15.-

* auch nach 22h

Schwein, Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Zander: Häseli, Gipf-Oberfrick, AG___Lachsforelle: Bremgarten, AG___
Lachs: Lostalio, GR___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___November 21___Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen