

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Zwiebel Tarte Tatin, Jersey Blue Cheese,
Kohlrabisalat, Baumnuss_____ 18.-

Hirschrücken, fermentierte Zwetschgen, Peterliwurzelpüree,
Wacholdersalz, Speckchips, eingelegte Eierschwämme_____ 21.50

Geschmorter Lammgigotbraten, Kirschenjus, Griessschnitte, Federkohl_____ 37.50

Rotweinbirne, Birnensorbet, Tannenschösslingcrème, Haselnusscracker_____ 13.-
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- und Nüsslisalat, Lederapfel, eingelegte Brombeeren, Holundervinaigrette_____ 18.-

Saisonaler Blattsalat*_____ 8.50

Suppe nach Tagesangebot*_____ 8.50

Frikadelle mit Hagebuttenketchup*_____ 8.50

Hauptgänge

Sauerkraut-Champignon-Maultaschen, Randenpüree,
Röstzwiebeln, Winterspinat (vegan)*_____ 32.-

Buchweizen-Topinambur-Risotto, Apfel, Brunnenkresse_____ 32.-

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Gemüse*_____ 25.50

Fish'n'chips mit Dips*_____ 22.50

Desserts

Sanddorntarte, Kaffirlimetten-Crème Fraiche_____ 12.-

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel nach Tagesangebot*_____ 4.50

+ Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka 2cl_____ 5.-

Käseplatte *_____ 15.-

* auch nach 22h

Berner Oberländer Berglamm: Jenzer, Arlesheim, BL___Hirsch, Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___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___Januar 22___Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen