

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Ziegenkäse-Crème brulée, grüner Spargel, Gurke,
Rucola, Sonnenblumenkerne_____18.50

Randengebeizter Lachs, Randenmayo, eingelegte Zucchini & mariniertes Fenchel,
Brunnenkresse, Bärlauchkapern_____21.50

Schweinskotelett, Senfjus, Kräuterbramata, Frühlingsgemüse_____38.-

Rhabarberkompott, Sauerrahmglacé, Ingwershortbread_____13.-
oder Käseplättli

als 4-Gang Menu_____80.-

als 3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise)_____65.-

Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Rhabarber, Holundervinaigrette_____18.50

Saisonaler Blattsalat*_____8.50

Suppe nach Tagesangebot*_____8.50

Frikadelle mit grünem Tomatenchutney*_____8.50

Hauptgänge

Badischer Spargel, Buchweizencrêpes, Champignonrahmsauce_____37.-

Kichererbsenbratlinge, Erbsenpüree, Cocobohnen,
confierte Tomaten, Kräuterseitlinge, Gemüsejus (vegan)*_____34.-

Frikadellen, grünes Tomatenchutney, Ofenkartoffeln & Gemüse*_____25.50

Fish'n'chips mit Dips*_____22.50

Desserts

Frittierte Holunderblüten, Erdbeeren, Rhabarber, Erdbeersorbet (vegan)_____13.-

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

+ Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka 2cl_____5.-

Käseplatte *_____15.-

* auch nach 22h

Kalb, Rind, Freiland-Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL___Lachs: Lostalio, GR___Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter
Lachsforelle: Bremgarten, AG___Gemüse, Früchte: Melanza Riehen BS / Hoch Reinhard, BIO, Fischingen, D / Demeter-Gärtnerei Berg, Bin-
zen, D___Speiseblüten: Edibale, BS___Wildkräuter: Roggenburg, BL
Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch___Alle Preise in CHF___inkl. 7.7% MwSt
Speisekarte goldenes Fass___Mai 22___Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen