

Fass Menu

Büffelmozzarella, confierte & frische Tomaten, Rucola,
Basilikumöl, Mountain Balsam, Erbsenhummus, Bärlauchbrioche_____ 18.50
*starter: buffalo mozzarella, confit & fresh tomatoes, basil oil, rocket,
mountain balsamic, pea hummus, wild garlic brioche*

Lachsravioli, Safransauce, Zucchini, Rüeblli, Stangensellerie, frittierte Holunderkapern_____ 21.50
2nd starter: salmon ravioli, saffron sauce, courgettes, carrots, celery stalks, deep-fried elderberry capers

Geräuchertes Rindsfederstück, Chimichurri, Polenta Fritters, Pak Choi Kimchi_____ 38.-
main: smoked short rib, chimichurri, polenta fritters, pak choi kimchi

Lupinen-Eiskaffee, Szechuanpfefferglacé, Nusskrokant, Karamell, Schlagrahm_____ 13.- / oder Käseplättli
+ Nusslikör with nut liqueur_____ 5.-
dessert: Lupine iced coffee, Szechuan pepper ice cream, nut brittle, caramel sauce, whipped cream / or choice of cheese

4-Gang Menu / 4-courses_____ 80.-

3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise) / 3-courses (without 2nd starter)_____ 65.-

Alle Gänge sind auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich
all courses are also available individually at à la carte prices

Vorspeisen Starters

Wildkräutersalat, Frischkäse, Rhabarber, Holunder-Vinaigrette_____ 18.-
Wild herb salad, cream cheese, rhubarb, elderberry vinaigrette

Saisonaler Blattsalat *Seasonal leaf salad with house dressing* * _____ 8.50

Suppe nach Tagesangebot *Soup according to daily offer* * _____ 8.50

Frikadelle mit Tomatenchutney *Burger patty with tomato chutney* * _____ 8.50

Hauptgänge Main courses

Gebackener Blumenkohl, Farinata, Sugo, Neuseeländer Spinat, Cocobohnen (vegan)* _____ 34.-
*Baked cauliflower, farinata, sugo, New Zealand spinach, coco beans (vegan)**

Ricottagnocchi, Karottencoulis, Mangold, Aubergine_____ 34.-
Ricotta gnocchi, carrot coulis, chard, aubergine

Frikadellen, Tomatenchutney, Ofenkartoffeln & Gemüse * _____ 25.50
Burger patties, tomato chutney, potatoes & vegetables *

Fish`n`chips mit Dips *Fish`n`chips with dips* * _____ 22.50

Desserts Desserts

Erdbeer-Crèmetörtchen, Rhabarbersorbet (vegan)_____ 13.-
Strawberry crème tartlet, rhubarb sorbet (vegan)

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel_____ 4.50

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

*Homemade sorbet / ice cream per scoop (+ fruit schnaps / local vodka 2cl)**

Käseplättli *Cheese platter* * _____ 15.-

* auch nach 22h / available after 22h

Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___ Rind, Schwein: Natura Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL___ Lachs: Lostalio, GR
Lachsforelle: Bremgarten, AG___ Eier: Fam. Rieder, Gelterkinden, BL___ Gemüse, Früchte: Melanza Riehen BS / Hoch Reinhard, BIO, Fischin-
gen D / Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen 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
Juni 2022___ Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen