

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Pochiertes Ei, Blumenkohlpüree,
Blumenkohl, Kräuter-Leinsamenbrösel_____18.50

Buchweizenblini, Waldpilze,
Peterlipistou, Randencreme_____21.50

Lammragout, Quitten, Cocobohnen, Süssmaispolentafritters_____39.-

Rotweinzwetschgen, Zwetschgensorbet
Hafer-Baumnussstreusel, Rosmarincreme (vegan)_____13.-
oder Käseplättli

als 4-Gang Menu_____85.-
als 3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise)_____65.-
Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Physalis, Holundervinaigrette_____18.50
Saisonaler Blattsalat*_____8.50
Suppe nach Tagesangebot*_____8.50
Frikadelle mit Chutney*_____8.50

Hauptgänge

Auberginen-Aprikosenragout, Tofufeta, Baumnüsse, Goldhirse (vegan)*_____34.-
Kartoffel-Spinatgnocchi, confierte Minitomaten, Salbeibutter, Cironé Käse_____34.-
Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse*_____25.50
Fish'n'chips mit Dips*_____22.50

Desserts

Windbeutel, Himbeer-Absinthe creme, Himbeercoulis, Brombeeren_____13.-
Hausgemachtes Sorbet / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot*_____4.50
+ Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka 2cl_____5.-
Käseplatte *_____15.-

* auch nach 22h

Rind, Freiland-Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL___Lamm, Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Lachsforelle: Bremgarten, AG
Gemüse, Früchte: Melanza Riehen BS / Hoch Reinhard, BIO, Fischingen, 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___September 22___Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen