

## Wir kochen radikal saisonal & total regional

### Fass Menu

Kürbisgnocchi, Radicchio, Birne, Kohlrabi, Kürbis-Beurre blanc,  
Jersey Blue, Kürbiskerne\_\_\_\_\_18.50

-----  
Geschmorter Schweinebauch, Chicharrone,  
Quitte, Linsen, Chili-Relish\_\_\_\_\_22.-

-----  
Kalbshals niedergegart, Rotweinjus, Kräuterrisotto, Safranfenchel, Rohschinken chips\_\_\_\_\_39.-

-----  
Zwetschgenkompott, Baumnuss-Hafer-Streusel, Rosmaringlacé\_\_\_\_\_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, Heidelbeeren, Holundervinaigrette\_\_\_\_\_18.50

Saisonaler Blattsalat\*\_\_\_\_\_8.50

Suppe nach Tagesangebot\*\_\_\_\_\_8.50

Frikadelle mit Chutney\*\_\_\_\_\_8.50

### Hauptgänge

Farinata, Dörrtomaten, Dörrbohnen, eingelegte Zwiebeln, Gemüsejus (vegan) \*\_\_\_\_\_34.-

Pilzragout, Rotkraut, Kürbisschnitz, Röstzwiebeln, Peterlispätzli\_\_\_\_\_34.-

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse\*\_\_\_\_\_25.50

Fish'n'chips mit Dips\*\_\_\_\_\_22.50

### Desserts

Heidelbeermuffin, Ingwer-Erdbeersorbet, Karamelltoffee (vegan)\_\_\_\_\_13.-

Hausgemachtes Sorbet / Glacé 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\_\_\_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](http://www.goldenes-fass.ch)\_\_\_Alle Preise in CHF\_\_\_inkl. 7.7% MwSt

Speisekarte goldenes Fass\_\_\_November 22\_\_\_Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen