

## Wir kochen radikal saisonal & total regional

### Fass Menu

Geräucherte Rande, Meerrettichschaum, Portulak,  
Radiesli-Pickles, Leinsamensegel\_\_\_\_\_19.-

Ochsenschwanzraviolo, Consommée, eingelegte Tomaten,  
gebranntes Zwiebelpurée, Koriander\_\_\_\_\_22.-

Geschmorte Kalbshaxe, Salzzitronen-Gremolata,  
Lauch-Apfel-Risotto\_\_\_\_\_42.-

Hagebutten-Baumnußscheesecake, Birnensorbet\_\_\_\_\_15.-  
oder Käseplättli

als 4-Gang Menu\_\_\_\_\_85.-

als 3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise)\_\_\_\_\_68.-

Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

### Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Heidelbeeren, Holundervinaigrette\_\_\_\_\_18.50

Saisonaler Blattsalat\*\_\_\_\_\_9.50

Suppe nach Tagesangebot\*\_\_\_\_\_9.50

Frikadelle mit Chutney\*\_\_\_\_\_9.50

### Hauptgänge

Farinata, Tomatensugo, Topinambur, frittierte Brennessel (vegan)\*\_\_\_\_\_34.-

Ricotta-Griessgnocchi, Spinatpurée, Schwarzwurzel, Kohlröschen, Lauchstroh\_\_\_\_\_36.-

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse\*\_\_\_\_\_27.-

Fish'n'chips mit Dips\*\_\_\_\_\_24.-

### Desserts

Verjus-getränktes Pastinakenküchlein, Heidelbeercoulis,  
Heidelbeersorbet, Bergamotten-Thymian (vegan)\_\_\_\_\_15.-

Hausgemachtes Sorbet / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot\*\_\_\_\_\_5.-  
mit Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka 2cl\_\_\_\_\_+5.-

Käseplatte\*\_\_\_\_\_16.-

\* auch nach 22h

Rind, Schwein, Ochs: Natura Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL\_\_\_Tofu: Tuyu Tofu, BS\_\_\_Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter  
Ribelmalspoularde: Geflügel Gourmet, Culinarium, Ostschweiz, CH\_\_\_Lachsforelle/Forelle : Bremgarten, AG  
Gemüse, Früchte: Melanza Riehen BS / Hoch Reinhard, BIO, Fischingen, D / Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen, D  
Speiseblüten: Edibale, BS\_\_\_Wildkräuter: Roggenburg, BL\_\_\_Zitrusfrüchte: Nils Rodin, Borex, VD\_\_\_Käse: Wirths`s Huus, CH  
Weitere Produzenten & Lieferanten [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)\_\_\_Alle Preise in CHF\_\_\_inkl. 7.7% MwSt  
Speisekarte goldenes Fass\_\_\_März 23\_\_\_Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen

**zum goldenen Fass – unser Küchenkonzept:  
– radikal saisonal und total regional!**

Liebe Gäste, im goldenen Fass pflegen wir eine ehrliche, frische und kreative Küche. Wir kochen ausschliesslich mit naturnahen, nachhaltigen Produkten aus unserer Umgebung, welche wir direkt beim Produzenten beziehen.

Das bedeutet u. a. auch Verzicht auf Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Meerfisch, Zitrusfrüchte und mehr. Wir arbeiten vermehrt mit althergebrachten Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen, Fermentieren und Trocknen, um auch im Winter eine Auswahl an Gemüsen und Früchten zu haben.

Die Karte kann je nach Angebot täglich variieren.

Lassen Sie sich von der in der Region gebotenen Vielfalt an Produkten und unserem innovativen Umgang damit überraschen. Unser Ziel ist es, das goldene Fass zu einem Spiegel seines Terroirs, dessen Erzeugnissen und seiner Saison zu machen.

Auch bei den Getränken bieten wir nur Weine und Spirituosen aus ausgewählten Betrieben in der Schweiz, sowie aus dem Elsass und Südbaden an.

Einzige Ausnahme bleibt der Kaffee, den wir aus einer Rösterei im Tessin beziehen.

Wir testen aber zurzeit Alternativen: probieren Sie unseren „Kaffee“ aus gerösteten Lupinen.

Mit gutem Gewissen geniessen war schon immer unser Motto – jetzt setzen wir es noch konsequenter um. Bitte beachten Sie auch, dass wir aufgrund der gestiegenen Energie- und Warenkosten, unsere Preise auf 2023 anpassen mussten. Danke für ihr Verständnis.

Weitere Informationen und eine Liste unserer Produzenten finden Sie auf [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)

*Our kitchen concept:*

*– radically seasonal and totally regional –*

*Dear guests, in our restaurant „the golden barrel“ we cultivate an honest, fresh and creative cuisine. We cook exclusively with natural and sustainable products from our surroundings, which we obtain directly from the producer. This means, among other things, that we do not use pepper, vanilla or olive oil, chocolate, sea fish, citrus fruits and more.*

*We increasingly work with traditional preservation methods such as smoking, preserving, fermentation and drying to provide a selection of vegetables and fruit even in winter.*

*The card may vary daily depending on the offer. Let yourself be surprised by the variety of products offered in the region and our innovative use of them.*

*Our goal is to turn the zum goldenen Fass into a mirror of its terroir and its season.*

*Also with the drinks we offer only wines and spirits from selected companies in Switzerland, Alsace and Southern Baden. The only exception remains the coffee we get from a roasting house in Ticino. But we are currently testing alternatives: try our „coffee“ made from roasted lupines.*

*Our motto has always been to enjoy and relish delicious food with a good conscience – we now have decided to do so even more consequently however! Please also note that we have had to adjust our prices due to increased energy and commodity costs, we have had to adjust our prices for 2023.*

*Thank you for your understanding. Additional information and a list of our producers can be found on our website [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)*