

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Ziegenfrischkäse–Crème brûlée,
weisser Spargelsalat, Minzgurke, Himbeere _____ 19.50

Vitello „Pollato“, Bärlauchkapern,
Radiesli, Rucola, Liebstöckelöl _____ 23.–

Gebratener Swisslachs, Kurkuma–Verjus–beurre blanc,
Pak Choi, frittierter Knoblauch, Belugalinsen _____ 42.–

Tarte Tatin, Sauerrahm–Lorbeerglacé _____ 15.50
oder Käseplättli

als 4–Gang Menu _____ 88.–

als 3–Gang Menu (ohne Vitello) _____ 69.–

vegetarische Variante möglich

Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, eingelegte Heidelbeeren, Holundervinaigrette _____ 18.50

Saisonaler Blattsalat* _____ 9.50

Suppe nach Tagesangebot* _____ 10.–

Frikadelle mit Hagebuttenketchup* _____ 9.50

Hauptgänge

Grünpargeltempura, Soja–Kräuterseitling, Kafirlimetten–Chili–
Tomatensalsa, Frühlingszwiebel, Sorghum Hirse (vegan)* _____ 40.–

Ricottagnocchi, Steinpilzrahm, Rüblicoulis, Kohlrabi, Spinat _____ 39.–

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Gemüse* _____ 27.50

Fish'n'chips mit Dips* _____ 24.50

Desserts

Rhabarber–Minzcrème–Törtli, Rhabarber–Ingwersorbet (vegan) _____ 15.–

Hausgemachtes Sorbet / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot* _____ 5.–

mit Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka _____ +5.50

Käseplatte* _____ 16.–

* auch nach 22h

Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Kalb, Rind, Schwein: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL___Poulet: Culinarium Ostschweiz, Freiland___Lachs: Zucht, Lostalio, GR___Lachsforelle: Zucht Luzern, LU, AG___Spargel: Bloch, Efringen-Kirchen, D
Gemüse, Früchte: Hoch Reinhard, BIO, Fischingen, D / Demeter–Gärtnerei Berg, Binzen, D___Wildkräuter: Roggenburg, BL
Zitrusfrüchte: Nils Rodin, Borex, VD___Käse: Wirths's Huus, CH___Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch
Alle Preise in CHF___inkl. 8.1% MwSt___Speisekarte goldenes Fass___April / Mai 24
Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen

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

Liebe Gäste, im „Zum 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. Weitere Informationen und eine Liste unserer Produzenten finden Sie auf www.goldenes-fass.ch

**Our kitchen concept:
– radically seasonal and totally regional –**

Dear guests, in our restaurant „Zum goldenen Fass“ 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! Thank you for your understanding. Additional information and a list of our producers can be found on our website www.goldenes-fass.ch