

Fass Menu
radikal saisonal & total regional

4 Gänge / 4 courses _____ 88.– p.P.
3 Gänge (ohne Lachstatar) / 3 courses (without salmon tartar) _____ 69.– p.P.
vegi oder vegane Variante möglich / vegetarian or vegan option possible

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

Vorspeise

Büffelmozzarella, Tomate, konfierte Tomaten, Rucola, Basilikumöl,
Mountain Balsam, Erbsenhummus, Petersilienbrioche _____ 19.50
*1st starter: buffalo mozzarella, tomato, confit tomatoes, rocket, basil oil,
mountain balsamic, pea hummus, parsley brioche*

(2. Vorspeise)

Lachstatar mit Sauerrahm, frittierte Holunderkapern, Dillgurke,
Zwiebel-Pickles, Leinsamensegel, Stangensellerie _____ 23.–
*2nd starter: salmon tartar with sour cream, fried elderberry capers,
dill pickle, red onion pickles, linseed sail, celery stalks*

Hauptgang

Niedergegarter Kalbshals, Rotweinjus, Petersilienpistou,
Rosmarin-Röstiwürfel, Sommergemüse _____ 42.–
*main: slow-cooked veal roast, red wine jus, parsley pistou,
rosemary rösti cube, summer vegetables*

Dessert

Nusscassata mit Kirschenkompott _____ 15.–
oder Käseplättli
*dessert: nut ice cream cassata with cherry compote
or choice of cheese*

Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Kalb, Rind, Schwein: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL
Lachsforelle: Zucht Luzern, LU, AG___Spargel: Bloch, Efringen-Kirchen, D___Gemüse, Früchte: Hoch Reinhard, BIO, Fischingen, D /
Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen, D___Eier: NaturaPlus, Freiland, Regio NWSchweiz___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___Karte goldenes Fass Juni 2024
Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen
Our staff is happy to provide information on allergens and additives

Fass à la carte
radikal saisonal & total regional

Vorspeisen / starters

Zucchini-Minzesalat, Zucchini-pickles, Erbsenhumus,
konfierte Kirsch-Tomaten, knuspriger Buchweizen (vegan) _____19.50
Courgette and mint salad, courgette pickles, pea hummus,
confit cherry tomatoes, crispy buckwheat (vegan)

Saisonaler Blattsalat (vegan)
*Seasonal leaf salad with house dressing (vegan) * _____9.50*

Erdbeergazpacho, schwarzer Knoblauch, Basilikumöl (vegan) * _____13.50
Strawberry gazpacho, black garlic, basil oil (cold soup, vegan)

Frikadelle mit Hagebuttenketchup * _____9.50
Burger patty (minced meat beef/pork) with rosehip ketchup

Hauptgänge / main courses

Gebackener Blumenkohl, Kichererbsen-Farinata-Schnitte,
Tomatensugo, Neuseeländer Spinat, Frühlingszwiebeln (vegan) * _____37.-
Baked cauliflower, chickpea farinata, tomato sauce, New Zealand spinach, spring onions (vegan)

Miso-Aubergine, Gurken-Ingwersalat, Belugalinsen,
Zwiebel Pickles, Erbsen-Mais-Tempeh Crunch _____38.-
Miso aubergine, cucumber and ginger salad, beluga lentils,
onion pickles, pea and corn tempeh crunchy (vegan)

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Sommergemüse * _____27.50
Burger patties (minced meat beef/pork), rosehip ketchup, potatoes & summer vegetables

Fish`n`chips mit Dips * _____24.50
Fish`n`chips with dips

Desserts / desserts

Erdbeer-Waldmeister-Crèmetörtchen, Rhabarbersorbet (vegan) _____15.50
Strawberry Woodruff cream tartlet, rhubarb sorbet (vegan)

Nusscassata mit Kirschenkompott _____15.-
Nut ice cream cassata with cherry compote

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel * _____5.-
mit Fruchtschnaps vom Hof / Basler Vodka _____+ 5.50
Homemade sorbet / ice cream per scoop (with fruit schnaps / local vodka on top + 5.50)

Käseplättli * _____16.-
Cheese platter

* = auch nach 22h / available after 22h