

Fass Menu (für Gruppen)

radikal saisonal & total regional

4 Gang Menu 88.–
4 course menu

3 Gang Menu / 3 courses 69.–
(ohne Lachstartar / without salmon tartar)

veganes Menu siehe Rückseite
vegan option see back page

Vorspeise

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

(2. Vorspeise)

Lachstartar mit Sauerrahm, frittierte Holunderkapern, Dillgurke,
Zwiebel-Pickles, Leinsamensegel, Stangensellerie
*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
*main: slow-cooked veal roast, red wine jus, parsley pistou,
rosemary rösti cube, summer vegetables*

Dessert

Nusscassata mit Kirschenkompott
oder Käseplättli
*dessert: Nut ice cream cassata with cherry compote
or choice of cheese*

Fass Menu vegan (für Gruppen)

radikal saisonal & total regional

4 Gang Menu 85.–
4 course menu

3 Gang Menu / 3 courses 69.–
(ohne Gazpacho / without gazpacho)

Vorspeise

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

(2. Vorspeise)

Erdbeergazpacho, schwarzer Knoblauch, Basilikumöl
2nd starter: strawberry gazpacho, black garlic, basil oil (cold soup, vegan)

Hauptgang

Gebackener Blumenkohl, Kichererbsen-Farinata-Schnitte,
Tomatensugo, Neuseeländer Spinat, Frühlingzwiebeln
*main: baked cauliflower, chickpea farinata, tomato sauce,
New Zealand spinach, spring onions (vegan)*

Dessert

Erdbeer-Waldmeister-Crèmetörtchen,
Rhabarbersorbet
*dessert: Strawberry Woodruff cream tartlet,
rhubarb sorbet (vegan)*

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