

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Kartoffel–Buchweizenblini, Spinat,
Kürbis, Champignons (Vorspeise, vegan)_____18.50

Zander, Quitte, Lauch, Holunderkapern,
Verjus beurre blanc (Vorspeise)_____24.–

Ragout vom Weideschwein, Dörrzwetschgen,
Rosenkohl, Speck, Knöpfli_____42.–

Rosmarin–Crème brûlée,
Hagebuttencoulis, Birne, Haselnuss_____15.–
oder Käseplättli

als 4–Gang Menu_____88.–

als 3–Gang Menu (ohne Zander)_____69.–

vegetarische / vegane Variante möglich

Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen bestellbar

Vorspeisen

Randentatar, Apfel, Walnuss, Kresse, Balsamessig, eingelegte Randen (vegan)_____18.50

Saisonaler Blattsalat*_____9.50

Suppe nach Tagesangebot*_____10.–

Frikadelle mit Chutney*_____9.50

Hauptgänge

Süsskartoffel, Kafirlimette, Federkohl, schwarzer Reis, Tempeh–Chilicrunch (vegan)*_____37.50

Sauerkraut–Mascarpone Maultasche, Mangold, Petersilienwurzel, Zwiebelconfit (vegi)_____38.–

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse*_____27.50

Fish'n'chips mit Dips*_____24.50

Desserts

Himbeersorbet, Pfirsichkompott, Lavendel–Haferstreusel, Basilikumöl (vegan)_____15.–

Hausgemachtes Sorbet / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot*_____5.50

mit Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka _____ + 5.50

Käseplatte*_____16.–

* auch nach 22h

Weizen, Weideschwein: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Rind, Schwein: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL
Zander: Häseli, Gipf–Oberfrick, AG___Lachsforelle: Zucht Luzern, LU___Gemüse, Früchte: Hoch–Reinhard, BIO, Fischingen, D /
Demeter–Gärtnerei Berg, Binzen, D___Eier: NaturaPlus, Freiland, Regio NWschweiz___Zitrusfrüchte: Nils Rodin, Borex, VD
Käse: Wirths's Huus, CH___Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch

Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen___Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt ___Zum goldenen Fass Dez 24

**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.

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.

Additonal information and a list of our producers can be found on our website
www.goldenes-fass.ch