

## Wir kochen radikal saisonal & total regional

### Fass Menu

Marinierte Rüebli, Sushireis, Lauch, Topinambur, Ingwer,  
Meerrettich, schwarzer Knoblauch-Pilz-Sauce (Vorspeise, vegan)\_\_\_\_\_19.-

-----  
Hirschtatar, Kakao, Nüsslisalat,  
Birne, Walnuss, Feigendressing (Vorspeise)\_\_\_\_\_24.-

-----  
Ribelmals-Coq au vin, Fenchel, Saucenzwiebel,  
Kartoffelstock, Speck, Champignons, Croûtons\_\_\_\_\_42.-

-----  
Karamell-Pastel de nata,  
eingelegte Brombeeren, Brombeercoulis\_\_\_\_\_15.50  
oder Käseplättli

-----  
als 4-Gang Menu\_\_\_\_\_88.-

als 3-Gang Menu (ohne Hirsch)\_\_\_\_\_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 Hagebuttenketchup\*\_\_\_\_\_9.50

### Hauptgänge

Glasierte Peterliwurzel, Linsen, Mangold, gebranntes Zwiebelpurée, Federkohlchips (vegan)\*\_\_\_\_\_38.-

Quarkgnocchi, Sellerie, Flowersprouts, Apfel, Haselnuss, Jersey blue Käse (vegi)\_\_\_\_\_38.50

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Gemüse\*\_\_\_\_\_27.50

Fish'n'chips mit Dips\*\_\_\_\_\_24.50

### Desserts

Kirschen, Safranmeringue, Haselnussglacé, Balsamessig (vegan)\_\_\_\_\_15.50

Hausgemachtes Sorbet / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot\*\_\_\_\_\_5.50

mit Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka \_\_\_\_\_ + 5.50

Käseplatte\*\_\_\_\_\_16.-

\* auch nach 22h

Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter\_\_\_Rind, Schwein: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL\_\_\_Poulet: Culinarium Ostschweiz, Regio Garantie, Ribelmals\_\_\_Hirsch: Silberdistel, Zucht, Demeter, Holderbank, SO\_\_\_Lachsforelle: Zucht Luzern, LU Gemüse, Früchte: Hoch- Reinhard, BIO, Fischingen, D / Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen, D\_\_\_Eier: NaturaPlus, Freiland, Regio NW-schweiz\_\_\_Zitrusfrüchte: Nils Rodin, Borex, VD\_\_\_Käse: Wirths's Huus, Basel, CH\_\_\_Kakao: Tropenhaus, BS Weitere Produzenten & Lieferanten [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)\_\_\_Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt \_\_\_Zum goldenen Fass Jan 25 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.

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 „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.

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