

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Geröstete Radiesli, Rübli-Kichererbsenhummus,
Haselnuss-Radiesli-Pistou (Vorspeise, vegan)_____18.50

Gebratene Forelle, gebrannter Lauch, Buttermilch,
Schnittlauch, gepuffter Buchweizen (Vorspeise)_____24.-

Bier-mariniertes Schweinskotelett, Dörrzwetschgenjus,
Bärlauchspätzli, Kümmel-Chinakohl_____43.-

Apfel-Tartlette, Caramel-Beurre salé-Glacé_____15.50
oder Käseplättli

als 4-Gang Menu_____88.-

als 3-Gang Menu (ohne Forelle)_____69.-

vegetarische / vegane Variante möglich

Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen bestellbar

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Holundervinaigrette, Heidelbeeren, Frischkäse, Leinsamensegel_____19.-

Saisonaler Blattsalat*_____9.50

Suppe nach Tagesangebot*_____10.-

Frikadelle mit Hagebuttenketchup*_____9.50

Hauptgänge

Winter Poké Bowl, Sushi Reis, geräucherter Tofu, Ingwer-Shitake-Pickles,

Frühlingszwiebel, Rettich, Federkohl, Misomayonnaise (vegan)*_____38.-

Tagliatelle, Flowersprouts, Pangritata, eingelegte Tomätli, Mascarpone, Cironé Käse (vegi)_____38.-

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Gemüse*_____27.50

Fish'n'chips mit Dips*_____24.50

Desserts

Pfirsichkompott, Jasminreissorbet, Lavendel-Haferstreusel (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: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Rind, Schwein: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL
Lachsforelle, Forelle: Zucht Luzern, LU___Gemüse, Früchte: Hoch- Reinhard, BIO, Fischingen, D /
Demeter-Gärtnerei Berg, Binzen, D___Eier: NaturaPlus, Freiland, Regio NW-schweiz___Reis: Vully, VD
Käse: Wirths's Huus, Basel, CH___Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt ___Zum goldenen Fass Feb / Mar 25
Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen