zum goldenen Fass – unser Küchenkonzept:
total saisonal & echt regional

Liebe Gäste,

im „Zum goldenen Fass“ kochen wir seit der Eröffnung im Herbst 2008 frisch, saisonal und kreativ. Es ist uns wichtig den Produkten mit Leidenschaft, Sorgfalt und Respekt zu begegnen. Fonds, Brot, Pasta, Essenzen, Würste, – wir stellen alles von Grund auf selber her. Denn ein gutes Gericht beginnt bei seinem Ursprung.

Wir wollen genau wissen woher unsere Zutaten kommen, wie sie angebaut, gepflegt und verarbeitet werden. Gerade in unserer direkten Umgebung steckt soviel Geschmack und Vielfalt, – wenn man bereit ist, sich auf sie einzulassen.
Heute stammen über 90% unserer Lebensmittel unmittelbar aus der Region. Wir arbeiten eng mit Landwirt:innen, Produzent:innen und Sammler:innen zusammen. Alles Menschen, die ihre Arbeit mit derselben Überzeugung tun wie wir. Durch dieses Netzwerk wissen wir, was auf unsere Teller kommt – und warum.

Wir kochen bewusst saisonal: Was gerade wächst, wird verabeitet. Wir fermentieren, trocknen, legen ein und konservieren, um auch in der kalten Jahreszeit Vielfalt bieten zu können.
Dabei bleiben wir offen für einzelne Produkte aus weiterer Entfernung, wenn sie nachhaltig, fair produziert und hochwertig sind – und sie unsere Küche sinnvoll ergänzen. Was zählt ist Qualität und Herkunft – nicht Ideologie.

Unsere Karte ist klein, ändert sich häufig und richtet sich nach dem, was unsere Partner:innen liefern. Doch Klassiker wie das mehrgängige Fass Menü, die Frikadellen oder Fish’n’Chips, bleiben stets ein fester Bestandteil des Angebots.
Auch unsere Weine, Biere und Spirituosen kommen vorwiegend aus der Schweiz, dem Elsass und Südbaden, – sorgfältig ausgewählt aus nachhaltigen Betrieben mit Charakter.

Das „Zum goldenen Fass“ ist ein Ort für bewussten Genuss, echte Aromen und kulinarisches Handwerk in gemütlicher Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Bettina Larghi, Gilbert Engelhard, Ueli Gerber
& das Fass-Team

Our kitchen concept:
– totally seasonal and truly regional –

Dear guests,
at „Zum Goldenen Fass“, we have been cooking fresh, seasonal and creative dishes since we opened in autumn 2008. It is important to us to treat our products with passion, care and respect. Stocks, bread, pasta, essences, sausages – we make everything ourselves from scratch. Because a good dish starts with its origins.

We want to know exactly where our ingredients come from, how they are grown, cared for and processed. There is so much flavour and variety in our immediate surroundings – if you are willing to embrace it.
Today, over 90% of our food comes directly from the region. We work closely with farmers, producers and gatherers. All of them are people who do their work with the same conviction as we do. Thanks to this network, we know what ends up on our plates – and why.

We consciously cook seasonally: whatever is growing at the moment is used. We ferment, dry, pickle and preserve so that we can offer variety even in the cold season. We remain open to individual products from further afield if they are sustainable, fairly produced and of high quality – and if they complement our cuisine in a meaningful way. What counts is quality and origin – not ideology.

Our menu is small, changes frequently and depends on what our partners deliver. However, classics such as the multi-course Fass menu, meatballs and fish and chips are always a permanent fixture on the menu. Our wines, beers and spirits also come mainly from Switzerland, Alsace and South Baden, – carefully selected from sustainable producers with character.

„Zum goldenen Fass“ is a place for conscious enjoyment, authentic flavours and culinary handicraft in a cosy atmosphere. We look forward to your visit.

Bettina Larghi, Gilbert Engelhard, Ueli Gerber
& the Fass team