

Wir kochen total saisonal & echt regional

Fass Menu

Lauwarmer Topinambur–Edamame–Lauchsalat, Chili–Vinaigrette,
Winterkresse, Limetten–Crème fraîche, Linsencracker (Vorspeise, v+)_____19.–

Tatar von der Baselbieter Kuh, schwarzer Rettich,
Bärlauchkapern, Parmesan, Pinienkerne, Rucola (Vorspeise)_____24.–

Niedergearter Kalbsschulterspitz, Rotweinjus, Carciofini,
Dörrtomaten, Liebstöckel, geräucherter Kartoffelstock_____45.–

Zitronen–Beurre noisette–Tarte
mit Szechuanpfefferglacé (v)_____15.50
oder Käseplättli (v)

3–Gänger (ohne Tatar)_____74.– / 4–Gänger_____92.–
vegi / veganer 3–Gänger_____69.– / 4–Gänger_____87.–
Alle Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen bestellbar

Vorspeisen

Suppe nach Tagesangebot (v+) * _____11.–

Saisonaler Blattsalat, Hausdressing, Sonnenblumenkerne (v+) * _____11.–

Randentatar, Apfel, Kresse, Meerrettich–Frischkäse, Walnuss (v oder v+) _____19.50

Hauptgänge

Randencurry, Rauchtoufu, Jasminreis, Cashewkerne (v+) * _____38.–

Gnocchi Parisienne, Frühlingsgemüse, Rüeblicoulis, Schnittlauchrahm (v)_____38.–

Frikadellen, Aprikosenchutney, Ofenkartoffeln & Gemüse * _____29.50

Fish'n'chips (Lachsforelle) mit Dips* _____26.–

Desserts

Waldmeister–Panna cotta, Rhabarberkompott, Erdbeercoulis, Amaretticrumble (v+)_____15.50

Hausgemachtes Sorbet (v+) / Glacé pro Kugel nach Tagesangebot * _____5.50

mit Fruchtschnaps vom Bauernhof / Basler Vodka_____ + 5.50

Käseplatte (v) * _____16.–

* auch nach 22h

v vegi / v+ vegan

Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter___Rind, Schwein, Kalb, Kuh: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL
Lachsforelle: Zucht Luzern, LU___Lachs: Swisslachs, Lostalio, GR___Gemüse, Früchte: Hoch–Reinhard, BIO, Fischingen, D
Demeter–Gärtnerei Berg, Binzen, D___Eier: NaturaPlus, Freiland, Regio NW–Schweiz___Käse: Wirths's Huus, BS
Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch___Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt
Zum goldenen Fass 2026 ___Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen

**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.

Wir wollen wissen woher unsere Zutaten kommen, wie sie angebaut, gepflegt und verarbeitet werden. Über 90% unsererer Lebensmittel stammen unmittelbar aus der Region. Wir arbeiten eng mit Landwirt:innen, Produzent:innen und Sammler:innen zusammen. Durch dieses Netzwerk wissen wir, was auf unsere Teller kommt – und warum.

Wir kochen bewusst saisonal: Was gerade wächst, wird verarbeitet. 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.

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.

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