

## Wir kochen total saisonal & echt regional

### Fass Menu

Mandel-Bärlauchkaltschale, Carciofini,  
Kohlrabi, Bärlauchknospen (Vorspeise, v+)\_\_\_\_\_19.-

-----  
Gebratener Zander, Zitronen-beurre blanc, Mönchsbart,  
Holunderkapern, Topinambur (Vorspeise)\_\_\_\_\_24.-

-----  
Ribbelmais-Pouletbrust, Morcheljus,  
Frühlingsgemüse, Kräuter-Bramata\_\_\_\_\_45.-

-----  
Warme Tarte Tatin, Caramel-beurre salé Glacé (v)\_\_\_\_\_15.50  
oder Käseplättli (v)

-----  
3-Gänger (ohne Zander)\_\_\_\_\_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.-

Wildkräutersalat, Holundervinaigrette, Brombeeren, Frischkäse, Leinsamensegel (v) \_\_\_\_\_19.50

### Hauptgänge

Badischer weisser Spargel, pochiertes Ei, Spinat, Ziegenfrischkäse, Brätlerkartoffeln (v)\_\_\_\_\_42.-

Pak Choi-Tempura, Teriyaki-Kräuterseitling, Misomayonnaise, Süsskartoffelfondant (v+)\*\_\_\_\_\_38.-

Frikadellen, Hagebuttenketchup, Ofenkartoffeln & Gemüse \* \_\_\_\_\_29.50

Fish'n'chips (Lachsforelle) mit Dips\*\_\_\_\_\_26.-

### Desserts

Rhabarber, Kokos-Sago, Kokosnusscrumble (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: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL  
Zander: Alpenzander/zürizander, Dörig ZH\_\_\_Poularde: Culinarium Ostschweiz, CH / Elsass, F\_\_\_Lachsforelle: Zucht Luzern, LU  
Brot & Backwaren: CH, selbst produziert\_\_\_Gemüse, Früchte: Hoch-Reinhard, BIO, Fischingen, D / Demeter-Gärtnerei Berg,  
Binzen, D\_\_\_Eier: NaturaPlus, Freiland, Regio NW-Schweiz\_\_\_Käse: Wirths` Huus,  
Weitere Produzenten & Lieferanten [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)\_\_\_Preise in CHF\_\_\_ inkl. 8.1% MwSt  
Zum goldenen Fass\_\_\_April 26 \_\_\_Das Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen & 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% unserer 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