

wir kochen total saisonal & echt regional

we cook totally seasonal & truly regional

Fass Menu

Vorspeise

Burrata, Pfirsich, Zitrone, Basilikumöl,
Erbsensprossen, Rosmarinfocaccia

*starter: Burrata, peach, lemon, basil oil,
pea sprouts, rosemary focaccia (v)*

2. Vorspeise

Gebeiztes Lachscarpaccio, Gurke,
Shiso, Nori, Wachholder, Reiscracker

*2nd starter: Salmon carpaccio, cucumber,
shiso, nori, juniper, rice crackers (GF)*

Hauptgang

Rindsschmorbraten, Rotweinjus,
Chimichurri, Kartoffelmuffin, Gemüse

*main: Beef roast, red wine jus, chimichurri
sauce, potato muffin, summer vegetables (GF)*

Dessert

Kafirlimetten–Panna Cotta,
Erdbeeren, Amaretti–Crumble

*dessert: Kaffir lime panna cotta with
strawberries and amaretti crumble (GF)*

oder Käseplättli /
or cheese platter (GF)

4 Gänge / courses _____ 92.–

3 Gänge / courses _____ 74.–

(ohne Lachs / without salmon)

Weinbegleitung / wine pairing

3 Gänge / courses _____ 29.–

4 Gänge / courses _____ 39.–

Menu vegan

Vorspeise

Kimchi–Falafel, Babylattich,
Gurke, Erdnuss

*starter: Kimchi falafel, baby lettuce,
cucumber, peanuts (v+ GF)*

2. Vorspeise

Erdbeergazpacho, schwarzer
Knoblauch, Basilikumöl

*2nd starter: Strawberry gazpacho,
black garlic, basil oil (could soup v+)*

Hauptgang

Auberginen–Caponata, Kapern, konfierte
Tomaten, Rucola, Oliven, Polenta–Ecken

*main: Eggplant caponata, capers, confit
tomatoes, rocket, olives, polenta wedges (v+ GF)*

Dessert

Schokoladenmousse, Kirschenkompott,
Kirschen–Chilisorbet

*dessert: chocolate mousse, cherry compote,
cherry chilli sorbet (v+ GF)*

4 Gänge / courses vegan _____ 85.–

3 Gänge / courses vegan _____ 69.–

(ohne Gazpacho / without gazpacho)

v vegetarian

v+ vegan

GF gluten free

Weizen: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter ___ Weiderind, Schwein, Vollmilchkalb: Natura Freiland Qualität, Jenzer, Arlesheim, BL
Lachs: Schottland Dörig ZH ___ 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, BS ___ Weitere Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch
Preise in CHF ___ inkl. 8.1% MwSt ___ Zum goldenen Fass ___ Juni 26 ___ Das Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen
& Zusatzstoffen ___ Our staff can provide information on allergens and additives

wir kochen total saisonal & echt regional

we cook totally seasonal & truly regional

Fass à la carte

Vorspeisen / starters

Lachscarpaccio, Gurke, Shiso, Nori, Wachholder, Reiscracker _____ 25.–

Salmon carpaccio, cucumber, shiso, nori, juniper, rice crackers (GF)

Kimchi-Falafel, Babylattich, Gurke, Erdnuss _____ 19.–

Kimchi falafel, baby lettuce, cucumber, peanuts (v+ GF)

Burrata, Pfirsich, Zitrone, Basilikumöl, Erbsensprossen, Rosmarinfocaccia _____ 21.–

Burrata, peach, lemon, basil oil, pea shoots, rosemary focaccia (v)

Saisonaler Blattsalat, Hausdressing, Sonnenblumenkerne * _____ 11.–

Seasonal leaf salad, house dressing, roasted sunflower seeds (v+ GF)

Erdbeergazpacho, schwarzer Knoblauch, Basilikumöl * _____ 14.–

Cold Strawberry gazpacho, black garlic, basil oil (v+)

Hauptgänge / main courses

Auberginen-Caponata, Kapern, konfierte Tomaten, Rucola, Oliven, Polenta-Ecken * _____ 39.–

Eggplant caponata, capers, confit tomatoes, rocket, olives, polenta wedges (v+, GF)

Asiatisches Sommergemüse, Shitakepilze, Cashewnüsse, Koriander, Basmatireis _____ 39.–

Asian summer vegetables, shiitake mushrooms, cashew nuts, coriander, basmati rice (v+ GF)

Rindsschmorbraten, Rotweinjus, Chimichurri, Kartoffelmuffin, Sommergemüse _____ 45.–

Beef roast, red wine jus, chimichurri sauce, potato muffin, summer vegetables (GF)

Frikadellen, Aprikosen-Chutney, Ofenkartoffeln & Sommergemüse * _____ 29.50

Burger patties (minced meat beef / pork), apricot chutney, potatoes & summer vegetables (GF)

Desserts / desserts

Kafirlimetten-Panna Cotta, Erdbeeren, Amaretti-Crumble _____ 15.50

Kaffir lime panna cotta, strawberries, amaretti crumble (GF)

Schokoladenmousse, Kirschenkompott, Kirschen-Chilisorbet _____ 15.50

Chocolate mousse, cherry compote, cherry chilli sorbet (v+ GF)

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel * _____ 5.50

mit Fruchtschnaps oder Vodka _____ + 5.50

Homemade sorbet (v+ GF) / ice cream (v GF) per scoop / with fruit schnaps or vodka on top + 5.50

Käseplättli Cheese platter * _____ 16.–

v vegetarian

v+ vegan

GF gluten free

** available after 22h*