

Vorspeisen | Starters

Carciofini, Ratatouille, Basilikum, Auberginenpurée

baby artichokes, ratatouille, basil, egg plant purée _____ 17.50

Pulposalat, Rotweinvinaigrette, gegrillte Wassermelone, Rucola, Estragonöl, Frühlingszwiebeln

octopus salad, red wine vinaigrette, grilled watermelon, rocket, tarragon oil, spring onions _____ 18.-

Rindsfilet, Rindsrippen-Ragout, Meerrettich-Emulsion, Karotten, Zwiebel-Glacé, Kerbel

tenderloin, beef rib sauce, horseradish, carrots, onion ice cream, chevril _____ 19.50

Hauptgänge | Maincourses

Entenbrust, grüner Spargel, Limetten-Kartoffelstock, Vanille-Portwein-Jus

sauteed duck breast, green asparagus, lime mashed potatoes, vanilla portwine jus _____ 36.50

Dorschfilet, weisser Rettich, Wasabi-Beurre blanc, Kressepurée, Silberzwiebeln, Jasminreis

sauteed cod filet, white radish, wasabi beurre blanc, garden cress puree, silver skin onion, jasmine rice _____ 35.50

Weisser und grüner Spargel, Holunder-Risotto, geröstete Kräuter-Brot Brösel

white and green asparagus, elder flower risotto, roasted herb bread crumble _____ 35.50

Surprise Menüs | Menu surprise

3-Gang-Menü Surprise, ab 2 Personen, pro Person _____ 60.-

4-Gang-Menü Surprise, ab 2 Personen, pro Person _____ 70.-

Bei den Surprise Menüs sind keine Änderungen möglich

3- or 4-course menu surprise, at least 2 persons (or more), no changes possible

Desserts | Desserts

Pfeffer-marinierte Erdbeeren, Sablée, Vanilleglacé, Himbeercoulis, Pistazien, Minze

spicy strawberries, shortbread, vanilla ice cream, raspberry coulis, pistachio, peppermint _____ 12.-

Bitterschokoladentarte, Waldmeister-Joghurtsorbet, Ysop-Öl, Rhabarber

bitter chocolate tarte, woodruff yoghurt sorbet, rhubarb, hyssop oil _____ 12.-

Hausgemachtes Sorbet oder Glace pro Kugel

Homemade sorbet or ice cream, per scoop _____ 4.50

Auswahl an Käse

Cheese platter _____ 12.-

Kalb, Schwein, Rind : Schweiz Natura Qualität ___ Ente: Frankreich

Dorsch: MSC Nordostatlantik ___ Pulpo: Spanien

Alle Preise in CHF ___ inkl. 7.7% MwSt ___ Speisekarte goldenes Fass ___ Juni 2018

Das Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Einfache Gerichte | Simple dishes

Blattsalat_____als Vorspeise 8.- _____grosser Salat_____ 12.-

Leaf salad, small (as starter) or large with italian house dressing

Suppe nach Tagesangebot_____als Vorspeise 8.- _____grosse Suppe_____ 12.50

Soup of the day, small (as starter) or large

Gnocchi romaine_____ 22.-

Gnocchi romaine (semolina) au gratin with tomato sauce, cheese and spinach

Frikadellen mit Ofenkartoffeln, Gemüse & Chutney_____ 24.-

Two meatballs with potatoes, vegetables and chutney

Fass Bauernbratwurst mit Ofenkartoffeln, Gemüse & Senfsauce_____ 21.50

Homemade pork sausage with potatoes, vegetables and mustard sauce

Fish`n` chips_____ 17.50

Fish`n` chips

Fass Bauernbratwurst mit Brot & Senf_____ 10.-

Homemade pork sausage with bread and mustard

Frikadelle mit Chutney & Brot_____ 6.50

One meatball with chutney and bread

Käseplatte_____ 14.-

Cheese platter

Hausgemachtes Sorbet oder Glace pro Kugel_____ 4.50

Homemade sorbet or ice cream, per scoop

Rind & Schwein: Schweiz___Scholle: Holland

Alle Preise in CHF___inkl. 7.7% MwSt___Speisekarte goldenes Fass___Juni 2018

Das Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen.