

## Wir kochen radikal saisonal & total regional

### Fass Menu

Lachsforellen-Sashimi, Meerrettich-Joghurt,  
süss-saure Zwetschgen, mariniertes Gemüse

-----  
Pochiertes Ei, Winterspinat, Sauce Hollandaise,  
Schwarzwurzel-Tempura

-----  
Lammrack, Kirschenjus, Polenta, Randen, Jersey Blue

-----  
Cheesecake, schwarzer Holunder, Pastinake  
oder Käse

-----  
als 4-Gang Menu \_\_\_\_\_ 75.-

als 3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise) \_\_\_\_\_ 60.-

### Vorspeisen

Ochschwanz-Consommé, Ochsenleber-Ravioli, Schwarze Nuss \_\_\_\_\_ 18.50

Wildkräutersalat, Holunder-Dressing, Frischkäse \_\_\_\_\_ 18.-

Saisonaler Blattsalat\* \_\_\_\_\_ klein 8.- \_\_\_\_\_ gross 12.-

Suppe nach Tagesangebot\* \_\_\_\_\_ klein 8.- \_\_\_\_\_ gross 13.-

Frikadelle mit Chutney\* \_\_\_\_\_ 7.50

### Hauptgänge

Rindsentrecôte, Kräuterbutter, Pommes Savoyardes, Zwiebelpurée, Rotweinjus \_\_\_\_\_ 39.50

Kartoffel-Blinis, Selleriepüree, Wirz, Birne\* \_\_\_\_\_ 33.50

Geschmorter Brüsseler, 'Nougat'-Sauce, Goldhirse, gebranntes Apfelkompott \_\_\_\_\_ 35.50

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse\* \_\_\_\_\_ 25.-

Fish`n` chips mit Dips\* \_\_\_\_\_ 21.50

### Desserts

Quitten-Tarte tatin, Lorbeerglacé \_\_\_\_\_ 13.-

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel\* \_\_\_\_\_ 4.50

Käseplättli\* \_\_\_\_\_ 13.-

\* bis 23h

Rind, Ochse: BL \_\_\_ Lachsforelle: Bremgarten AG \_\_\_ Lamm: Berner Oberland, BE, Natura Qualität \_\_\_ Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL,  
Natura Qualität \_\_\_ Felchen: Wildfang, Genfersee \_\_\_ Liste Produzenten & Lieferanten siehe [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)  
Alle Preise in CHF \_\_\_ inkl. 7.7% MwSt \_\_\_ Speisekarte goldenes Fass \_\_\_ Januar 2019  
Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen

## **10 Jahre zum goldenen Fass** **– radikal saisonal und total regional!**

Liebe Gäste, zum 10-jährigen Jubiläum gibt es ein neues Küchenkonzept: Ab sofort kochen wir nur noch mit naturnahen und nachhaltigen Produkten aus unserer Umgebung, welche wir direkt beim Produzenten beziehen. Das bedeutet unter anderem auch Verzicht auf Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Meerfisch, Zitrusfrüchte und mehr. Wir arbeiten vermehrt mit althergebrachten Konservierungsmethoden wie Räuchern, Einlegen, Fermentieren und Trocknen, um auch im Winter eine Auswahl an Gemüsen und Früchten zu haben. Lassen Sie sich von der in der Region gebotenen Vielfalt an Produkten und unserem innovativen Umgang damit überraschen. Unser Ziel ist es, das goldene Fass zu einem Spiegel seines Terroirs, dessen Erzeugnissen und seiner Saison zu machen.

Die Karte wird etwas kleiner und kann je nach Angebot täglich variieren. Vom Stil her bleiben wir unserer ehrlichen, frischen und kreativen Küche treu. Bei den Getränken bieten wir Weine und Spirituosen aus ausgewählten Betrieben in der Schweiz, sowie aus dem Elsass und Südbaden an. Einzige Ausnahme bleibt der Kaffee, den wir aus einer Rösterei im Tessin beziehen.

Mit gutem Gewissen geniessen war schon immer unser Motto – jetzt setzen wir es noch konsequenter um. Weitere Informationen sowie eine Liste unserer Produzenten finden Sie auf [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)