

Fass Menu

Salat von Zucchetti und weissem Spargel, Haselnuss, reifer Bergkäse
starter: zucchini and white asparagus salad, hazelnut, ripe mountain cheese

Saiblingsfilet, Erbsenpurée, karamalisierte junge Rüebli, Kartoffelstroh
2nd starter: char fillet, pea purée, caramelized baby carrots, potato straw

Rindsbraten, Thymianjus, Polenta, Sellerie
main: braised beef, thyme jus, polenta, celery

Rhabarbersüppchen, Rosmaringlacé, gezuckerte Erbsen / oder Käseplättli
dessert: rhubarb soup, rosemary ice cream, sugared pea / or choice of cheese

4-Gang Menu / 4-courses _____ 75.-

3-Gang Menu (ohne 2. Vorspeise) / 3-courses (without 2nd starter) _____ 60.-

Alle Gänge sind auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich
all courses are also available individually at à la carte prices

Vorspeisen Starters

Marinierter Feta, Kirschtomaten, Gurke, Bärlauchkapern _____ 16.50
marinated feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, wild garlic capers

Saisonaler Blattsalat *Seasonal leaf salad with italian house dressing* * _____ 8.-

Suppe nach Tagesangebot *Soup according to daily offer* * _____ 8.-

Frikadelle mit Chutney *Meatball with chutney* * _____ 8.-

Hauptgänge Main courses

Kalbsplätzli, Rotweinjus, Ratatouille, Kartoffelstock _____ 37.-
veal escalope, red wine jus, ratatouille, mashed potatoes

Lachs, Frühlingszwiebel-Fumet, grüner Spargel, Hartweizen, Holunder-Mayonnaise _____ 36.-
Salmon, spring onion fish stock, green asparagus, semolina, elder mayonnaise

Zweierlei Aubergine, Brokkoli, Linsen, Linsen-Falaffel, Chili-Relish (vegan)* _____ 33.-
Eggplant, broccoli, lentils, lentil falafel, chili relish (vegan)

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse *Meatballs, chutney, potatoes & vegetables* * _____ 25.-
Fish`n` chips mit Dips *Fish`n` chips with dips* * _____ 21.50

Desserts Desserts

Panna Cotta, Erdbeeren, Chili, Minze, schwarzer Holunder, Tannenschösslings-Sablée _____ 13.-
Panna Cotta, strawberries, chilli, mint, black elder, fir sprout sablée

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel *Homemade sorbet / ice cream per ball* * _____ 4.50

Käseplättli *Cheese platter* * _____ 13.-

* auch nach 22h / *available after 22h*

Unser Küchenkonzept:
- radikal saisonal und total regional!

Liebe Gäste, im goldenen Fass pflegen wir eine ehrliche, frische und kreative Küche. Wir kochen ausschliesslich 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. Die Karte kann je nach Angebot täglich variieren. 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.

Auch bei den Getränken bieten wir nur 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

Our kitchen concept:
- radically seasonal and totally regional -

Dear guests, in our restaurant „the golden barrel“ we cultivate an honest, fresh and creative cuisine. We cook exclusively with natural and sustainable products from our surroundings, which we obtain directly from the producer. This means, among other things, that we do not use pepper, vanilla or olive oil, chocolate, sea fish, citrus fruits and more. We increasingly work with traditional preservation methods such as smoking, preserving, fermentation and drying to provide a selection of vegetables and fruit even in winter. The card may vary daily depending on the offer. Let yourself be surprised by the variety of products offered in the region and our innovative use of them. Our goal is to turn the zum goldenen Fass into a mirror of its terroir and its season.

Also with the drinks we offer only wines and spirits from selected companies in Switzerland, Alsace and Southern Baden. The only exception remains the coffee we get from a roasting house in Ticino.

Our motto has always been to enjoy and relish delicious food with a good conscience – we now have decided to do so even more consequently however! Additional information and a list of our producers can be found on our website www.goldenes-fass.ch