

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Gebratener Königszander, Pfifferlinge, geschmorter Salat,
Petersilienwurzel, getrocknetes Eigelb, Apfelmayonnaise, schwarze Nuss

Topinambursüppchen, geräucherter Frischkäse, sautierte Birne

Schweinskotelett, Spiegelei, Speck, Jus, Kartoffelstock

Cassata, Mirabellenkompott, Milles-Feuilles
oder Käse

als 4-Gang Menu _____ 75.-

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

Vorspeisen

Schweizer Lachs, Leinsamen, Linsen, Karottenpurée, Karotten, Fisch-Fumet _____ 18.50

Saisonaler Blattsalat* _____ klein 8.- _____ gross 12.-

Suppe nach Tagesangebot* _____ klein 8.- _____ gross 13.-

Frikadelle mit Chutney* _____ 7.50

Hauptgänge

Rinds-Onglet, Meerrettich-Bröselkruste, Zwiebelsud, Sellerie-Remoulade,

Rosenkohl, Griess-Schnitte _____ 36.50

Kümmel-Kartoffel, Kräuterquark, Rüben, Randen, Rosmarin, Holunderzwetschge _____ 35.50

Tagliatelle, Winterspinat, Ricotta, Walnuss* _____ 32.50

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: Jenzer, Arlesheim, BL, Natura Qualität ___ Lachs: Swiss Lachs Zucht, Lostallo GR ___ Königszander: Wildfang, Bodensee

Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL, Natura Qualität ___ Felchen: Wildfang, Genfersee ___ Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch

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