

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Pochierter Lachs, Topinambursüppchen, Karotten,
Potatoe Jackets, getrocknete Brombeeren

Salbei-Ravioli al ragu di ossobucco di manzo

Crispy Pig, Linsen, Spinat, Süsskartoffeln,
süss-saure Quitte, Chili-Relish

Meringue, Erdbeercoulis, Joghurt, Himbeeren, Waldmeistersorbet

als 4-Gang Menu _____ 70.-

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

Vorspeisen

Tartar von der Weidekuh, schwarzer Rettich, Leinsamen, eingelegte Gurke,
Eigelb, Korianderöl, Kräuter _____ 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

Ganze Forelle gebraten, Kräuterbutter, Wintergemüse, Salzkartoffeln _____ 36.50

Quarkgnocchi, Peterliwurzelpurée, Basilikumöl, weisse Rüebli, Kürbis, Wirz* _____ 32.-

Sellerieschnitzel, Topinambur, Winterkräuter, Gemüsejus, Nackthafer, Traubenmayo _____ 32.-

Frikadellen, Chutney, Ofenkartoffeln & Gemüse* _____ 25.-

Fish`n` chips mit Dips* _____ 21.50

Desserts

Warmer Zwetschgenstreuselkuchen, Honigglacé, Zwetschgenkompott _____ 12.-

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel* _____ 4.50

Käseplättli* _____ 13.-

* bis 23h

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