

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Felchenfilet, Schnittlauchquark,
Tomaten-Chili-Öl, knusprige Kartoffelschalen

Rüebli- und geräucherter Frischkäse, Liebstöckel,
Leinsamenknusperli

Schweinskotelett, Bier-Senfjus,
Kartoffelgratin, Frühlingsgemüse

Windbeutel, Joghurt-Waldmeistersorbet, Erdbeercoulis
oder Käse

als 4-Gang Menu _____ 75.-

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

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Aprikosenvinaigrette _____ 17.50

Rindsentrecôte, Holunder-Mayonnaise, Winterkresse, Sunnereedli, Brombeerjus _____ 18.50

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

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

Frikadelle mit Chutney* _____ 8.-

Hauptgänge

Entenbrust, Entenconfit, Borschtsch-Jus, Randen, Rotkohlsalat, Polenta _____ 42.-

Tagliatelle, Erbsli, Rüebli, Frühlingsgemüse, Weisswein-Rahm, Frühlingskräuter* _____ 31.-

Badischer weisser Spargel, junge Kartoffeln, Sauce Hollandaise _____ 34.-

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

Fish`n` chips mit Dips* _____ 21.50

Desserts

Panna cotta, Kräuter-Melasse, Brombeeren, Streusel _____ 13.-

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel* _____ 4.50

Käseplättli* _____ 13.-

* bis 23h

Kalb: Blauen, BL, Fam. Aebi, Demeter ___ Rind, Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL, Natura Qualität ___ Ente: Apenzell, Bio
Forelle: Bremgarten, AG ___ Felchen: Wildfang, Genfersee ___ Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch
Alle Preise in CHF ___ inkl. 7.7% MwSt ___ Speisekarte goldenes Fass ___ April 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