

Wir kochen radikal saisonal & total regional

Fass Menu

Lachs, gegrillter grüner Spargel, Waldmeister-
Vinaigrette, Salatherzen, Hanfsamen

Crispy Pig, Frühlingszwiebeln, Rhabarber, Erdbeeren, Linsen

Badischer weisser Spargel, Sauce Hollandaise,
Schnittlauch-Rührei

Rhabarbersüppchen, Rosmaringlacé, Quark, gezuckerte Erbsen
oder Käse

als 4-Gang Menu _____ 75.-

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

Alle Gänge sind auch einzeln zu à la carte Preisen erhältlich

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Frischkäse, Erdbeer-Vinaigrette _____ 17.50

Kalbsfilet, Holunder-Mayonnaise, Sellerie, Brombeerjus, Brombeeren, Sunnereedli _____ 18.-

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

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

Frikadelle mit Chutney* _____ 8.-

Hauptgänge

Lammchops, Rosmarinjus, Kräuterbutter, Polenta, Blumenkohl _____ 39.50

Schweinskotelett, Senf-Jus, geräucherter Kartoffelstock, Frühlingsgemüse _____ 34.-

Junges Frühlingsgemüse, geröstetes Naanbrot, Kräuterquark, Chili-Relish* _____ 31.-

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

Fish`n` chips mit Dips* _____ 21.50

Desserts

Verjus-Tarte, Waldmeister-Joghurtsorbet, Stachelbeere, süsser Spargel _____ 12-

Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel* _____ 4.50

Käseplättli* _____ 13.-

* bis 23h

Kalb: Fam Aebi, Blauen BL, Demeter ___ Rind, Schwein: Jenzer, Arlesheim, BL, Natura Qualität ___ Lamm: Berner Oberland, BE, Natura
Lachs: Lostalio, GR ___ Felchen: Wildfang, Genfersee ___ Eier: Familie Rieder, Gelterkinden, BL
Produzenten & Lieferanten www.goldenes-fass.ch ___ Alle Preise in CHF ___ inkl. 7.7% MwSt ___ Speisekarte goldenes Fass ___ Mai 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