

## HORAIRES D'OUVERTURE

Nous sommes ouverts du lundi au dimanche,  
de 9h00 à 21h30

### CÔTÉ BISTROT

Ouvert tous les jours

11h00 - 21h00

### CÔTÉ RESTAURANT

Ouvert du mardi au dimanche

12h00 - 14h00

18h00 - 21h00

jusqu'à 21h30 sur réservation préalable

- les horaires sont variables en fonction de la météo -


Vous souhaitez organiser un banquet, un séminaire ou autre évènement ?  
Découvrez notre plaquette spéciale event,  
en nous écrivant à [restaurant@gccbasel.ch](mailto:restaurant@gccbasel.ch)



---

## ENTRÉES

---

**Foie Gras de Canard Maison**  **29€**

Confit d'oignons et gelée au Porto, brioche Maison toastée

*Hausgemachte Fois gras*

*Zwiebelkonfit und Portogelee, getoastete Brioche*

**Carpaccio de Saumon Fumé par nos Soins** **21€**

Câprons, pickles d'oignons rouge et toast

*Carpaccio vom selbst geräuchertem Lachs*

*Kapern, rote Zwiebelgurken und Toast*

**Salade d'Artichauts à la Barigoule** **19€**

Artichauts, tomates confites, pesto, pignon pin, roquette et parmesan

*Artischockensalat nach provenzalischer Art*

*Artischocke, getrocknete Tomaten, Pesto, Pinienkerne, Rucola und Parmesan*

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



---

## POISSON

---

### Filet de Lieu Noir

26€

Riz Pilaf, légumes de saison

*Seelachsfilet*

*Pilafreis, Gemüse der Saison*

---

## SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

---

### Curry de légumes

19€

Riz Pilaf

*Gemüsecurry*

*Pilafreis*

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



---

## VIANDES

---

<b>Côtelette d'Agneau</b> 🍷	29€
purée de pommes de terre, haricots verts	
<i>Kotelett vom Lamm</i>	
<i>Kartoffelpüree, grüne Bohnen</i>	
<b>Cordon Bleu de Veau</b>	34€
Fromage montagnard	
<i>Cordon Bleu vom Kalb</i>	
<i>Bergkäse</i>	
<b>Escalope de Veau Panée</b> 🍷	28€
<i>Kalbsschnitzel</i>	
<b>Paillarde de Veau</b> 🍷 🍴	29€
Beurre au citron	
<i>Kalbs-Paillarde</i>	
<i>Zitronenbutter</i>	
<b>Tournedos de Bœuf</b>	38€
Jus corsé <b>ou</b> Beurre Maître d'Hôtel	
<i>Rindstournedos</i>	
<i>Würzige Soße <b>oder</b> Beurre Maître d'Hôtel</i>	
<b>Tartare de Bœuf Charolais au Couteau</b>	28€
Toast, frites et salade	
<i>Charolais-Rindertartar, mit dem Messer geschnitten</i>	
<i>Toast, Pommes frites und Salat</i>	

Tous nos plats de viande sont servis avec des légumes de saison.  
Accompagnement au choix, frites ou spaetzlés.  
*Alle unsere Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert.  
Wahlweise Beilage, Pommes oder Spätzle.*

🍴 Préparation rapide

🍷 Sans gluten

🍷 Sans lactose

Prix nets, service compris



---

## DESSERTS

---

- Moelleux au Chocolat** 12€  
Insert caramel & crème glacée à la vanille (min. 15 Minutes)  
*Schokoladenfondant, Karamell-Insert & Vanilleeis (min. 15 Minuten)*
- Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer** 10€  
Crème chantilly & coulis de fruits rouges  
*Schlagsahne & Coulis aus roten Früchten*
- Crème brûlée** 8€  
À la vanille de Madagascar
- Coupe Danemark** 9€  
Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées & crème chantilly  
*Vanilleeis, Schokoladensosse, gehobelte Mandeln & Schlagsahne*
- Pavlova aux fruits d'été** 9€  
Meringue, mousse acidulée, pastèque, melon & mangue  
*Meringue, Wassermelone, Melone & Mango*

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



## CÔTÉ BISTROT

<b>Gaspacho de Tomate</b>	<b>10€</b>
Croutons <i>Tomaten-Gazpacho, serviert mit Croutons</i>	
<b>Omelette Nature</b> 🍳🌱🥚	<b>10€</b>
<b>Omelette Composée au Choix</b> 🍳🌱🥚	<b>13€</b>
Jambon / champignons / fromage / herbes <i>Käse / Schinken / Pilze / Kräuter</i>	
<b>Golf Croc'</b>	<b>14€</b>
Jambon aux herbes, Comté AOP, béchamel & salade verte <i>Schinken mit Kräutern, Comté AOP, Bechamel und Salat</i>	
+2€ Croc Madame (œuf au plat/ Spiegelei)	
<b>Cheeseburger</b>	<b>22€</b>
Steak haché de boeuf façon bouchère, fromage montagnard, oignons caramélisés, sauce du Chef, salade verte & frites <i>Gehacktes Steak nach Metzgerart, Bergkäse, Tomaten, Salat, Sauce des Chef, Salat &amp; Pommes</i>	
<b>Quiche Lorraine</b>	<b>14€</b>
Tarte aux lardons & oignons, salade mêlée <i>Speck- und Zwiebelwähe, grüner Salat</i>	
<b>Spaghetti ou Penne</b> 🍝	Arrabiatta <b>16€</b>
<i>Pâtes sans gluten : 20min. d'attente</i>	Pesto verde <b>17€</b>
	Bolognese <b>18€</b>
<b>Tartare de Boeuf Charolais au Couteau</b>	<b>28€</b>
Toast, frites et salade <i>Charolais-Rindertartar mit dem Messer geschnitten mit Toast, Pommes frites und Salat</i>	
<b>Planche Dolce Vita</b>	<b>24€</b>
Proscuitto, Salami, Mortadelle, Parmesan, Pecorino, Stracciatella, Olives, artichauts & Grissini	
<b>Portion de frites</b> 🍟	<b>5€</b>

🌱 Sans lactose 🌱 Sans gluten 🍳 Préparation rapide



Prix nets, service compris

## CÔTÉ BISTROT

Salade Verte 🌱 🥗	7€
Salade Mêlée 🌱	12€
Crudités du moment <i>Salate aus Saisonalem Gemüse</i>	
Salade de Poulet Grillé 🍗	18€
Salade verte, poulet grillé, oeuf dur & légumes marinés <i>Salat, gegrilltes Huhn, hartgekochtes Ei &amp; mariniertes Gemüse</i>	
Salade Vigneronne 🍷 🌱	Entrée 16€ Plat 21€
Saucisse de viande, emmental, cornichons & oignons <i>Wurst-Käse Salat, Essiggurken &amp; Zwiebeln</i>	
Burrata Crémeuse	19€
Roquette et tomates cerises <i>Cremige Burrata, Rucola und Kirschtomaten</i>	
Vitello Tonato	Entrée 19€
Câpres et roquette	Plat - avec frites 26€
Calamars à la Romaine	22€
Frites et sauce tartare	
Fish & Chips	22€
Frites et sauce tartare	

## DESSERTS

Tarte du Jour	8€
<i>Tageskuchen</i> +2€ Glace vanille/ Vanilleeis	
Crêpe (Disponible les mercredis & samedis)	Sucre 5€
<i>Pfannkuchen</i>	Confiture 6€
+ 1€ supp chantilly	Nutella 7€
Glaces & Sorbets 🍷 🥗	1 b 3,50€
Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, pistache, straciatella	2 b 6€
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango,</i> <i>Pistazie, Straciatella</i>	3 b 8€
+ 1€ supp chantilly	

🍷 Préparation rapide

🌱 Sans gluten

🥗 Sans lactose



Prix nets, service compris