GOLF & COUNTRY CLUB BASEL

HERBSTTRÜFFEL-MENÜ

Tuber Uncinatum

Menü - 98 € pro Person

Auftakt

Feine Herbstkastaniensuppe

Mit luftigem Trüffelschaum

Vorspeise

Von Hand geschnittenes Goldbrassentatar mit Avocado

Mit Jakobsmuschel-Carpaccio,
geröstetem Haselnussöl und gehobeltem Herbsttrüffel

Hauptgang

Kalbskotelett mit frischem Thymian gebraten

Kräftiger Jus, samtiges Pastinakenpüree,
knackige Brokkoliröschen
und Scheiben vom schwarzen Herbsttrüffel

Dessert

Tiramisu mit in Safran pochierten Birnen

Feine Salzbutter-Karamellsauce
und fruchtiges Birnensorbet

GOLF & COUNTRY CLUB BASEL

À LA CARTE

Vorspeisen

Frischer Salat · 10 €

Blattsalat, junge Sprossen, Späne von gereiftem Comté
und geröstete Pinienkerne

Foie Gras · 29 €

Saisonales Chutney mit passendem Gel und Brioche

Geräuchertes Forellenfilet · 22 €

Milder Meerrettichrahm und knackig eingelegtes Gemüse

Hauptgerichte

Jakobsmuscheln an Safransauce · 36 €

Selleriepüree und knackige Brokkoliröschen

Gebratenes Rinderfilet an Pfeffersauce · 42 €

Knackige Brokkoliröschen und Pommes frites

Cordon bleu · 32 €

Knackige Brokkoliröschen und Pommes frites

Desserts

Vermicelles · 12 €

Mit kandierten Marronistückchen und Vanillerahm

In Gewürzen und Safran pochierte Birne · 10 €

Marroniglace und Marronistückchen

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern · 14 €

Aus dunkler Schokolade, mit einer Kugel Verbenenglace

Dame blanche · 9 €

Vanilleglace, hausgemachte heisse Schokoladensauce und Schlagrahm