

## 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 Portogele, getoastete Brioche*

### Carpaccio de Saumon Fumé par nos Soins

21€

Câpres, pickles d'oignons rouge et toast

*Carpaccio vom selbst geräuchertem Lachs*

*Kapern, rote Zwiebelgurken und Toast*

### Feuilleté d'Asperges Blanches & Morilles

25€

*Blätterteig mit weissem Spargel & Morcheln*

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



---

## POISSON

---

### Filet de Daurade 🌱

28€

Pommes de terre grenailles, sauce vierge citron confit & câpres

#### *Doradenfilet*

*Grenaille-Kartoffeln, Sauce vierge mit kandierten Zitronen & Kapern*

---

## SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

---

### Wok de Nouilles Sautées

21€

Légumes croquant, sauce soja & sésame

#### *Wok mit gebratenen Nudeln*

*Knackigem Gemüse, Sojasauce & Sesam*

🕒 Préparation rapide

🌾 Sans gluten

🥛 Sans lactose

Prix nets, service compris



---

## VIANDES

---

**Cordon Bleu de Veau** 34€  
Fromage montagnard

*Cordon Bleu vom Kalb*  
*Bergkäse*

**Escalope de Veau Panée** 🍷 28€

*Kalbsschnitzel*

**Paillarde de Veau** 🍷 🍷

Beurre au citron

*Kalbs-Paillarde*  
*Zitronenbutter*

29€

**Tournedos de Bœuf** 🍷

Jus corsé

*Rindstournedos*  
*Würzige Soße*

38€

+7€ Sauce aux morilles/ Morchelsoße

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 à la Fraise** 🍷 9€  
Meringue, mousse acidulée et fraises fraîches  
*Meringue, frische Erdbeeren*

🍷 Préparation rapide

🍷 Sans gluten

🍷 Sans lactose

Prix nets, service compris



---

## CÔTÉ BISTROT

---

<b>Velouté du Moment</b>	8,50€
Velouté de légumes, servi avec croutons aillés <i>Gemüsesuppe, serviert mit Knoblauchcroutons</i>	
<b>Omelette Nature</b>   	10€
<b>Omelette Composée au Choix</b>  	13€
Jambon / champignons / fromage / herbes <i>Käse / Schinken / Pilze / Kräuter</i>	
<b>Golf Croc'</b>	14€
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>	22€
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>	14€
Tarte aux lardons & oignons, salade mêlée <i>Speck- und Zwiebelwähe, grüner Salat</i>	
<b>Planche Dolce Vita</b>	24€
Prosciutto, Salami, Mortadelle, Parmesan, Pecorino, Stracciatella, Olives, artichauts & Grissini	
<b>Portion de frites</b> 	5€
<b>Spaghetti ou Penne</b> 	
<i>Pâtes sans gluten : 20min. d'attente</i>	
	Arrabiatta 16€
	Pesto verde 17€
	Bolognese 18€

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



## CÔTÉ BISTROT

Salade Verte 🍃 🥗	7€
Salade Mêlée 🍷 Cruautés du moment <i>Salate aus Saisonalem Gemüse</i>	12€
Salade de Poulet Grillé 🍷 Salade verte, poulet grillé, oeuf dur & légumes marinés <i>Salat, gegrilltes Huhn, hartgekochtes Ei &amp; mariniertes Gemüse</i>	18€
Salade Vigneronne 🍷 🥗 Saucisse de viande, emmental, cornichons & oignons <i>Wurst-Käse Salat, Essiggurken &amp; Zwiebeln</i>	entrée 16€ plat 21€

## DESSERTS

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

🍷 Préparation rapide

🥗 Sans gluten

🥗 Sans lactose

Prix nets, service compris

