

Genussmomente im Restaurant des Golf & Country Club Basel

Willkommen in unserem Clubrestaurant,
wo Gastfreundschaft und Gastronomie aufeinandertreffen.

Geniessen Sie unsere frischen, hausgemachten Gerichte – von
traditionellen Klassikern bis zu raffinierten Kreationen,
mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine
genussvolle Zeit in warmer und gemütlicher Atmosphäre.

Bashir Sherzad
Chef de Restaurant

Mathieu Milot
Chef de Cuisine

Restaurant

GOLF & COUNTRY CLUB BASEL



Salate

Geissberg-Salat <i>Feine Kalbsschnitzelstreifen, Kirschtomaten frisch & getrocknet, Gurke, Pinienkerne, Parmesan, Eier</i>	27 €
Wurstsalat mit bunten Salaten umlegt	22 €
Tomaten Burrata Salat mit Pinienkernen Hausdressing (Honig-Senf-Basis)	19 €

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe, überbacken	14 €
Lachsraavlax mit Dillrahm	22 €
Hausgemachte Foie-Gras-Terrine mit Apfel-Chutney und Weißweingelee	29 €
Poulet Karaage mit Frühlingszwiebeln und karibische Mayonnaise	14 €

Hauptgerichte

Linguine mit Poulet <i>Feine Linguine, begleitet von zartem Poulet in cremigem Spinatrahm, verfeinert mit confierten Tomaten, frischem Rucola und gehobeltem Pecorino</i>	19 €
Linguine – vegetarische Variation <i>Linguine in aromatischem Spinat-Basilikum-Pesto, veredelt mit feinen Pecorino-Spänen</i>	17 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gambas	25 €
Vitello Tonnato <i>Zartrosa Kalbfleisch, fein aufgeschnitten, begleitet von einer cremigen Thunfischsauce, verfeinert mit Kapern und frischem Rucola</i>	24 €
Wolfsbarschfilet an grüner Sauce <i>Schonend gegartes Filet vom Wolfsbarsch, begleitet von einer aromatischen Kräutersauce, serviert mit duftendem Safranreis und ofengeröstetem Gemüse</i>	28 €
Wienerschnitzel mit Pommes, Gemüse und Preiselbeeren	29 €
Zürcher Kalbgschnetzeltes mit Spätzle und Gemüse	32 €

Rinds-Onglet
Saftig gebratenes Onglet vom Rind, serviert nach Wahl mit aromatischer Pfeffersauce, Café-de-Paris-Butter oder kräftigem Jus, begleitet von knusprigen Pommes frites und frischem Salat 34 €

Châteaubriand für 1 Person
Edles Rindsfilet, in feinen Tranchen serviert, wahlweise bleu oder saignant gegart, begleitet von Café-de-Paris-Butter, frischen Kräutern, aromatischer Pfeffersauce oder kräftigem Jus 42 €

Châteaubriand für 2 Personen
Zartes Rindsfilet, tranchiert serviert, begleitet von Café-de-Paris-Butter, frischen Kräutern, aromatischer Pfeffersauce oder kräftigem Jus 70 €

Spezialität des Küchenchefs - Antillische Brandade vom Kabeljau
Cremig zubereiteter Kabeljau nach antillischer Art, fein abgeschmeckt und mit einer goldbraunen Kruste überbacken, serviert mit frischem Salat 25 €

Beilagen

- Kräuter-Kartoffelstampf
- Karottenmousseline
- Linguine
- Spätzle
- Pommes frites

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich.

Snacks

Smash Burger
(einfach oder doppelt) Saftig gegrilltes Rindfleisch, verfeinert mit Petersilie und Schalotten, begleitet von knusprigen Röstzwiebeln und geschmolzenem Cheddar 20 € / 24 €

Bretzel-Burger mit Gambas
Zarte Gambas im aromatischen Bretzelbun, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, einer feinen Currynote und hausgemachter Zitronenmayonnaise 25 €

Quiche mit Thunfisch und Gemüse der Saison serviert mit Salat 15 €

Flammkuchen Klassisch 13 €

Flammkuchen gratiniert 14 €

Bruschetta Gourmande

Knusprig geröstetes Brot, belegt mit feinen Fleischtranchen, herzhaftem Schinken und geschmolzenem Raclettekäse auf hausgemachter Tomatensauce, goldbraun überbacken, serviert mit frischem Salat

24 €

Vegetarische Bruschetta

Knusprig geröstetes Brot, belegt mit aromatischem Ofengemüse, verfeinert mit Honig, Baumnüssen und hausgemachter Tomatensauce, abgerundet mit einem Hauch Olivenöl, serviert mit frischem Salat

20 €

Käseplatte

Duo : 14 € / Trio : 16.50 € / Gourmande : 22 €

Miel, noix, raisin

Honig, Nüsse, Trauben

Desserts

Crêpe Suzette mit Passionsfruchteis

14 €

Tiramisu

12 €

Crème brûlée

10 €

Blätterteiggebäck mit Birne an Schokoladen- oder Karamellsauce

11 €

Glace & Sorbets

Eissorten: Kaffee, Stracciatella, Vanille, Schokolade, Rum-Rosine, Pistazie

Sorbets: Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

1 Kugel 3 € | 2 Kugeln 6 € | 3 Kugeln 9 €

Tageskuchen

8 €

Die meisten unserer Gerichte können an Unverträglichkeiten (Gluten, Laktose usw.) angepasst werden. Bitte sprechen Sie unser Team an.

Preise in EUR inkl. MWST, inklusive Service