

Moments de plaisir au Restaurant du Golf & Country Club de Bâle

Bienvenue dans notre restaurant du club,
où l'hospitalité et la gastronomie se rencontrent.

Savourez nos plats frais et faits maison, des classiques traditionnels
aux créations raffinées, préparés avec soin et passion.

Profitez de votre séjour et laissez-vous séduire par notre cuisine
dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

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 Milon
Chef de Cuisine

Restaurant

GOLF & COUNTRY CLUB BASEL



ENTREES

VORSPEISEN

Assiette de Saumon Fumé Tranches fines de pomme verte, Sauce scandinave Geräucherter Lachs Teller mit fein geschnittenen Äpfeln garniert und an skandinavischer Sauce	22 €
Velouté de Choux-Fleurs et Poireaux Lardons grillés, Croûtons à l'ail Blumenkohl-Lauch-Cremesuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Knoblauchcroutons	13 €
Velouté de Champignons Croûtons à l'ail Champignoncremesuppe mit Knoblauchcroutons	12 €
Feuilleté Maison Chèvre, Basilic, Miel Hausgemachtes Blätterteiggebäck Ziegenkäse, Basilikum, Honig	11 €
Foie Gras Maison Chutney d'abricots, Brioche Aprikosenchutney, Brioche	29 €
Salade Fraîcheur Frischer reichhaltiger saisonaler Salat	12 €

PLATS

HAUPTGERICHTE

Escalope de Veau panée Citron, Confiture d'airelles, Salade de pommes de terre Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat Zitrone und Preiselbeeren	29 €
Tournedos de Bœuf Jus de viande corsé, Sauce foie gras ou Beurre à l'ail des ours, Spätzle et légumes Rinderfilet (Tournedos) mit Spätzle und Gemüse Kräftiger Jus, Foie-Gras-Sauce oder Bärlauchbutter	38 €
Émincé de Veau à la Zurichoise Spätzle Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Spätzle	32 €
Plat de la région natale de notre chef Colombo de Poulet, riz safrané Heimatgericht unseres Küchenchefs Colombo-Hähnchen mit Safran Reis	28 €

Dos de Cabillaud à la Florentine 32 €
Sauce crémeuse au fumet de poissons,
Purée de patates douces
Kabeljaufilet Florentiner Art mit Süßkartoffelpüree
an cremiger Fischeauce

Ravioles au Beaufort et son Nuage de Parmesan 26 €
Bouillon crémeux façon velouté de légumes,
Jeunes pousses, huile d'herbes
Ravioli mit Beaufort-Käse, serviert in einer cremigen Gemüsevelouté,
verfeinert mit jungen Sprossen und aromatischem Kräuteröl

Tagliatelles avec 16 €
Sauce pesto ou arrabiata
Pâtes sans gluten disponibles
Tagliatelle mit
Pesto- oder Arrabiata-Sauce, glutenfreie Pasta verfügbar

Salade Geissberg 27 €
Fines tranches d'Escalope de veau,
Salade Tomates cerises et séchées,
Concombre, Pignons de pin, Parmesan, Œufs durs
Feine Kalbsschnitzelstreifen, Kirschtomaten frisch & getrocknet,
Gurke, Pinienkerne, Parmesan, Eier

ACCOMPAGNEMENTS POSSIBLES MÖGLICHE BEILAGEN

- Écrasé de pommes de terre aux herbes
Kräuter-Kartoffelstampf
- Purée de patates douces
Süßkartoffelpüree
- Risotto aux champignons
Pilzrisotto
- Spätzle
- Pommes Frites

SNACKS

Golf Burger 20 €
Tenders de poulet, tomates, concombre,
Oignons rouges, Sauce aigre-douce, Frites
Hähnchentenders, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Süßsauer-Sauce,
Pommes Frites

Quiche Lorraine 15 €
Tarte aux lardons et oignons, Salade verte
Quiche Lorraine mit grünem Salat

Fricadelles 17 €
Salade de Pommes de terre
Frikadellen mit Kartoffelsalat

Tartes Flambées 13 €
Traditionnelle Gratinée
Flammkuchen
Traditionell überbacken

Assiette de Fromages de chez Antony
Käseplatte von Antony

Duo : 14 € / Trio : 16.50 € / Gourmande : 22 €
Miel, noix, raisin
Honig, Nüsse, Trauben

DESSERTS

Fondant au Chocolat 10€
Crème anglaise avec Glace
Schokoladenfondant mit Eis und Vanillesauce

Éclair aux Fruits Chantilly 15 €
Compotée de fruits en texture
Frucht-Eclairs mit Sahne
Fruchtkompott in verschiedenen Texturen

Profiteroles Chantilly à la cannelle 13 €
Glace vanille, Coulis de chocolat
Profiteroles mit Zimt-Sahne und Vanilleeis mit Schokoladensauce

GLACES ET SORBETS (ANGELO)

Crèmes glacées : Café, Straciatella, Vanille, Chocolat,
Rhum raisin, Pistache
Eissorten: Kaffee, Stracciatella, Vanille, Schokolade, Rum-Rosine, Pistazie

Sorbets : Citron, Mangue, Passion, Framboise
Sorbets: Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

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

Tartes du Jour 8 €
Tageskuchen

La plupart de nos plats peuvent être adaptés à vos intolérances (gluten, lactose, etc). N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute demande spécifique.

Prix TTC, service compris

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