

Genussmomente im Restaurant des Golf & Country Club Basel

Willkommen in unserem Clubrestaurant, wo Gastfreundschaft und
Gastronomie aufeinandertreffen.

Genießen Sie unsere frischen und hausgemachten Gerichte, traditionelle
Klassiker
bis hin zu raffinierten Kreationen, mit Sorgfalt und Leidenschaft
zubereitet.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von unserer Küche
verführen
in einer warmen und geselligen Atmosphäre.

Bashir Sherzad
Restaurantleiter

Alexis Plaslo
Küchenchef



Restaurant

GOLF & COUNTRY CLUB BASEL

Salate

Der Sommerliche	27 €
<i>Grüner Salat, frische und confierte Kirschtomaten, Melone, Wassermelone, Paprikaperlen, Burrata, Geräucherter Rohschinken, Parmesanspäne, Himbeer-Balsamico-Creme, Haselnussöl</i>	
Wurstsalat	22 €
<i>Cervelat, geriebener Gruyère, hartgekochtes Ei, Cornichon, Marinierte Kirschtomaten, rote Zwiebeln und bunte Salate</i>	
Tomaten und Burrata	19 €
<i>Alte Tomatensorten, Burrata, Pinienkerne, Balsamico-Creme, Basilikum-Coulis</i>	
Der Caesar mit knusprigem Hähnchen	19 €
<i>Römersalat, Caesar-Dressing, Parmesanspäne, in Butter goldbraune Croûtons</i>	

Vinaigrette-Sauce nach Wahl:

Die Französische – Die Italienische – Wie zu Hause

Vorspeisen

Hausgemachte Gazpacho	12 €
<i>Fein gewürfeltes Sommergemüse, Sorbet der Saison, Espelette-Croûtons</i>	
Grüner Salat	9 €
<i>Symphonie verschiedener Salate, geröstete Samen</i>	
Gemischter Salat	12 €
<i>Bunte Mischung aus gemischten Salaten und ihren Dressings</i>	
Von uns marinierte Lachsrose mit 5 Beeren und Dillkräutern	22 €
<i>Grüner Salat, Meerrettichcreme, Limette und Combawa</i>	
Hausgemachte Foie-gras-Terrine	29 €
<i>Chutney und Gel der Saison</i>	
Falafel (Vegetarisch)	18 €
<i>Gerippte Conchiglioni, mariniertes Gemüse, Pak Choy Tempura, Sweet-Chili-Sauce</i>	

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet mit Limettenfond <i>Kartoffelpüree mit Olivenöl, sautierte Artischocken, Spinat</i>	32 €
Gebratenes Steinbuttfilet, Safransoße <i>Nudeln, Concassé von Tomaten mit Ingwer, Croutons</i>	37 €
Spaghetti oder Penne <i>Mit Bolognese-, Napoli- oder Arrabatia-Soße</i>	16 €
Vitello Tonnato <i>Feine Scheiben kaltes Kalbfleisch, cremige Thunfischsoße, Kapern, frischer Rucola</i>	25 €
Paniertes Kalbsschnitzel, Preiselbeer-Gelee <i>Gemüseauswahl, Kartoffelsalat</i>	29 €
Paniertes Kalb-Cordon-bleu, (Raclettekäse, geräucherter Rohschinken) <i>Gemüseauswahl, Pommes frites</i>	32 €
Ibérico-Pluma, Satay- und Tamarindensoße <i>Gemüse-Wok, Jasminreis</i>	26 €
Châteaubriand – für eine Person <i>Außergewöhnliches Rinderfilet zum Teilen, serviert in feinen, sorgfältig geschnittenen Scheiben, begleitet von Butter der Saison oder Pfeffersoße</i>	42 €
Châteaubriand – für zwei Personen <i>Außergewöhnliches Rinderfilet zum Teilen, serviert in feinen, sorgfältig geschnittenen Scheiben, begleitet von Butter der Saison oder Pfeffersoße</i>	70 €

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

Snacks

Quiche Lorraine 15 €
Basis aus geräuchertem Halsstück und Speck, begleitet von frischem saisonalem Salat

Croque Monsieur 19 €
Schinken, Mornay-Sauce, Raclette-Käse, gratiniert im Salamander Dazu ein frischer Salat

Poke Bowl (Vegetarisch) 22 €
Mild säuerlich gewürzter Reis, Avocado, Daikon, Karotte, Edamame, Gurke, Koriander, Rote Bete, Wakame, Sesamsamen, Ponzu-Zitrus-Marinade, Bio-Tofu

Klassischer Burger, French Fries oder Süßkartoffelpommes 24 €
*Angus-Rinderhack, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln
Hausgemachte Burgersauce*

Chicken Wings, Pommes frites 15 €

Traditionelle Flammkuchen 13 €

Überbackener Flammkuchen 14 €

Käse

Käseteller

Duo: 14 € / Trio: 16,50 € / Gourmande: 22 €

Honig, Nüsse, Trauben

Desserts

Schokoladenfondant 14 €
Himbeercoulis mit roter Paprika, Sorbet mit Sichuan Pfeffer

Crème brûlée des Tages und Eiscreme 10 €

Exotische Fruchtsuppe, Brunoise und rote Beeren 12 €
Sorbet aus Mango-Maracuja-Kombawa

Tagesfrische Obsttarte 8 €

Eisgenuss nach Wahl

13 €

Kugelhopf glacé mit Gewürztraminer-Trester Himbeercoulis

Schwarzwälder Kirschtorten-Glacé mit Kirsch-Crème anglaise

Eis und Sorbets

Eiscremes

Vanille, Kaffee, Rum-Rosine, Schokolade, Tiramisu, Stracciatella

Sorbet

Himbeere, Erdbeere, Limette, Passionsfrucht

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

Aufpreis Schlagsahne

1 €

Der Eisbecher nach Wahl

9 €

Der Eisklassiker Dame Blanche

Vanille (2), Schlagsahne, Schokoladensauce, Mandelstückchen

Le Café Liégeois

Vanille, Kaffee, Schlagsahne, Schokoladenraspeln

Der Bounty

Kokosnuss, Schokolade, Schlagsahne, geröstete Kokosnuss

Die meisten unserer Gerichte können an Ihre Unverträglichkeiten (Gluten, Laktose usw.) angepasst werden. Zögern Sie nicht, unser Team für jede spezielle Anfrage zu kontaktieren. Preise inkl. MwSt., Service inbegriffen