

# 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                                                                                                                                                    | 24 € |
| <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<br><i>Kartoffelpüree mit Olivenöl, sautierte Artischocken, Spinat</i>                                                                                       | 34 € |
| Gebratenes Steinbuttfilet, Safransoße<br><i>Nudeln, Concassé von Tomaten mit Ingwer, Croutons</i>                                                                                             | 38 € |
| Spaghetti oder Penne<br><i>Mit Bolognese-, Napoli- oder Arrabatia-Soße</i>                                                                                                                    | 16 € |
| Vitello Tonnato<br><i>Feine Scheiben kaltes Kalbfleisch, cremige Thunfischsoße, Kapern, frischer Rucola</i>                                                                                   | 25 € |
| Paniertes Kalbsschnitzel, Preiselbeer-Gelee<br><i>Gemüseauswahl, Kartoffelsalat</i>                                                                                                           | 29 € |
| Paniertes Kalb-Cordon-bleu, (Raclettekäse, geräucherter Rohschinken)<br><i>Gemüseauswahl, Pommes frites</i>                                                                                   | 35 € |
| Ibérico-Pluma, Satay- und Tamarindensoße<br><i>Gemüse-Wok, Jasminreis</i>                                                                                                                     | 29 € |
| Châteaubriand – für eine Person<br><i>Außergewöhnliches Rinderfilet zum Teilen, serviert in feinen, sorgfältig geschnittenen Scheiben, begleitet von Butter der Saison oder Pfeffersoße</i>   | 42 € |
| Châteaubriand – für zwei Personen<br><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 18 €  
*Basis aus geräuchertem Halsstück und Speck, begleitet von frischem saisonalem Salat*

Croque Monsieur 18 €  
*Schinken, Mornay-Sauce, Raclette-Käse, gratiniert im Salamander Dazu ein frischer Salat*

Poke Bowl (Vegetarisch) 25 €  
*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