

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.

Bashir Sherzad
Chef de Restaurant

Alexis Plaslo
Chef de Cuisine

Restaurant

GOLF & COUNTRY CLUB BASEL



Entrées

La verdure en couleurs Symphonie de différentes salades, graines torréfiées	9 €
La composée Melting-pot de crudités et ses vinaigrettes	12 €
Tataki de thon, quelques feuilles vertes Fine purée d'avocat au wasabi et ses pickles	18 €
Terrine de foie gras réalisée par nos soins L'instant du chutney et du gel	29 €
Oeuf parfait 64° Sur un lit de crème de maïs fumé et popcorn salé	12 €
Os à moelle rôti au sel de Guérande Pain de campagne frotté à l'ail	16 €
Sauce vinaigrette au choix : La French – L'Italienne	

Soupes

Velouté de potiron/citronnelle Parfumé à l'huile de courges, graines de courges torréfiées, Croûtons de biscuits de châtaignes	12 €
--	------

Plats

Le risotto cuit dans un bouillon infusé au safran Lanières de poivrons grillés, bouton d'artichaut coloré, tombé d'épinard	18 €
Filet de dorade rôti, sauce au corail de Saint-Jacques Fine purée de chou-fleur à la vanille, brocolis	34 €
Saint-Jacques poêlées, sauce beurre blanc aux agrumes Risotto crémeux au céleri-rave, carottes glacées, huile d'herbes	36 €

Linguine penne, Avec sauce bolognaise, alla carbonara ou all'arrabbiata	16 €
Ballotine de volaille farcie sous-bois, jus au porto Purée de potimarron aux éclats de châtaignes, brocolis, chips de pommes de terre gaufrette	25 €
Cordon bleu de veau pané, (fromage raclette, jambon cru fumé) La ramasse de légumes, pommes frites	32 €
Mignon de veau, sauce morilles Brocolis aux amandes, Spätzles dorés au beurre	39 €
Filet de bœuf Angus, sauce au poivre vert La cueillette du jardinier	42 €

Snacks

Quiche au sanglier braiser sous-bois, ras le bol de salade Sanglier braiser, champignons en poêlée selon arrivage, comté, persil	15 €
Croque végété chasse Champignons selon arrivage, comté, crème Tartufata, roquette	22 €
Classique burger, French fries ou frites de patates douces Viande hachée de bœuf Angus, cheddar, salade Confit d'oignons, oignons frits, sauce burger maison	24 €
Tenders de poulet, pommes frites	15 €
Tarte flambée traditionnelle	13 €
Tarte flambée gratinée	14 €

Origine des produits

Filet de dorade : FRANCE
 Noix de Saint-Jacques : ECOSSE
 Poulet : FRANCE – UNION EUROPEENNE
 Veau : FRANCE – UNION EUROPEENNE
 Filet de boeuf Angus : IRLANDE
 Steak hache de bœuf Angus : IRLANDE
 Ocean Indien - Océan Pacifique

Desserts

Moelleux au chocolat 14 €
Sauce aux châtaignes, glace carotte/orange/gingembre

Crème brûlée en toute liberté et sa crème glacée vanille foin 12 €

La tarte du jour, crème glacée 9 €

Kougelhopf glacé au marc de Gewürztraminer 13 €
Coulis de framboise

Composer votre coupe, parfums au choix

1 boule 3 € 2 boules 6 € 3 boules 9€

Parfum glace :

vanille, café arabica, sarrasin, sapin, vanille foin, caramel fleur de sel, verveine,
marron, carotte/orange/gingembre

Parfum sorbet :

framboise, citron vert, chocolat, hibiscus/framboise

Supplément chantilly 1 €

La coupe de glace au choix 9 €

La Dame blanche :

Vanille(2), chantilly, sauce chocolat, éclats d'amandes

Le 19ème trou :

Café arabica, caramel fleur de sel, espresso, chantilly, éclats de spéculoos

Le "Bunker Gourmand" :

Marrons, vanille, brisure de marrons et meringue, chantilly