

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



La Carte

Week-end du 7 & 8 et du 14 & 15 Mars 2026

ENTREES

VORSPEISEN

- Velouté de panais, noix de Saint-Jacques 15 €
brièvement dorées au beurre noisette,
herbes fraîches et huile d'herbes
Pastinaken-Velouté mit zart gebratenen Jakobsmuscheln, verfeinert mit
frischen Kräutern und aromatischem Kräuteröl
- Oeuf parfait, poireaux confits, vinaigrette 11 €
à la moutarde ancienne et noisettes
Perfektes Ei auf geschmortem Lauch, begleitet von einer Vinaigrette mit
grobkörnigem Senf und gerösteten Haselnüssen
- Tartare de saumon aux agrumes, orange et 19 €
citron vert, huile d'olive et herbes fraîches
Fein geschnittenes Lachstatar mit Zitrusfrüchten, Orange und Limette,
abgerundet mit Olivenöl und frischen Kräutern

PLATS

HAUPTGERICHTE

- Pad Thaï bœuf et Simmental 24 €
Pad Thaï mit zartem Rindfleisch vom Simmentaler Rind,
asiatisch gewürzt und frisch zubereitet
- Pavé de saumon délicatement rôti pour croustillant 27 €
et doré, nappé d'une émulsion citronnée, accompagné
de légumes printaniers et d'une mousseline de patate douce
Knusprig gebratenes Lachsfilet, serviert mit einer feinen Zitronenemulsion,
Frühlingsgemüse und cremiger Süßkartoffelmousseline
- Suprême de volaille cuit en basse température, 25 €
snacké, accompagné de légumes de saison et
d'une mousseline de patate douce, sauce au vin blanc légèrement
crémée et subtilement fumée
Saftig gegarte Geflügelbrust, bei Niedrigtemperatur zubereitet
und goldbraun angebraten, begleitet von saisonalem Gemüse,
Süßkartoffelmousseline und einer leicht cremigen, dezent geräucherten Weissweinsauce

DESSERTS

Fondant au Chocolat 10 €
Schokoladenfondant mit Eis und Vanillesauce

Crème anglaise avec Glace
Frucht-Eclairs mit Sahne

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

Crèmes glacées « Angelo » :
Eis & Sorbets

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

Sorbets « Angelo » :
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