

HORAIRES D'OUVERTURE

Nous sommes ouverts du lundi au dimanche,
de 9h00 à 21h30

CÔTÉ BISTROT

Ouvert tous les jours

11h00 - 21h00

CÔTÉ RESTAURANT

Ouvert du mardi au dimanche

12h00 - 14h00

18h00 - 21h00

jusqu'à 21h30 sur réservation préalable

- les horaires sont variables en fonction de la météo -

Vous souhaitez organiser un banquet, un séminaire ou autre évènement ?
Découvrez notre plaquette spéciale event,
en nous écrivant à restaurant@gccbasel.ch



ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison  **29€**

Confit d'oignons et gelée au Porto, brioche Maison toastée

Hausgemachte Fois gras

Zwiebelkonfit und Portogelee, getoastete Brioche

Carpaccio de Saumon Fumé par nos Soins **21€**

Câprons, pickles d'oignons rouge et toast

Carpaccio vom selbst geräuchertem Lachs

Kapern, rote Zwiebelgurken und Toast

Salade d'Artichauts à la Barigoule **19€**

Artichauts, tomates confites, pesto, pignon pin, roquette et parmesan

Artischockensalat nach provenzalischer Art

Artischocke, getrocknete Tomaten, Pesto, Pinienkerne, Rucola und Parmesan

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



POISSON

Filet de Daurade 🌱

28€

Pommes de terre grenailles, sauce vierge citron confit & câpres

Doradenfilet

Grenaille-Kartoffeln, Sauce vierge mit kandierten Zitronen & Kapern

SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

Wok de Nouilles Sautées

21€

Légumes croquant, sauce soja & sésame

Wok mit gebratenen Nudeln

Knackigem Gemüse, Sojasauce & Sesam

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



VIANDES

Cordon Bleu de Veau 34€
Fromage montagnard

Cordon Bleu vom Kalb
Bergkäse

Escalope de Veau Panée 🍷 28€

Kalbsschnitzel

Paillarde de Veau 🍷🌱 29€

Beurre au citron

Kalbs-Paillarde
Zitronenbutter

Tournedos de Bœuf 🍷 38€

Jus corsé

Rindstournedos

Würzige Soße

+7€ Sauce aux morilles/ Morchelsoße

Tartare de Boeuf Charolais au Couteau 28€

Toast, frites et salade

Charolais-Rindertartar, mit dem Messer geschnitten

Toast, Pommes frites und Salat

Tous nos plats de viande sont servis avec des légumes de saison.

Accompagnement au choix, frites ou spaetzlés.

Alle unsere Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert.

Wahlweise Beilage, Pommes oder Spätzle.

🍷 Préparation rapide

🌱 Sans gluten

🥛 Sans lactose

Prix nets, service compris



DESSERTS

- Moelleux au Chocolat** 12€
Insert caramel & crème glacée à la vanille (min. 15 Minutes)
Schokoladenfondant, Karamell-Insert & Vanilleeis (min. 15 Minuten)
- Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer**  10€
Crème chantilly & coulis de fruits rouges

Schlagsahne & Coulis aus roten Früchten
- Crème brûlée**  8€
À la vanille de Madagascar
- Coupe Danemark**  9€
Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées & crème chantilly
Vanilleeis, Schokoladensosse, gehobelte Mandeln & Schlagsahne
- Pavlova à la Fraise**  9€
Meringue, mousse acidulée et fraises fraîches
Meringue, frische Erdbeeren

 Préparation rapide

 Sans gluten

 Sans lactose

Prix nets, service compris



CÔTÉ BISTROT

| | |
|--|------------------------|
| Gaspacho de Tomate | 10€ |
| Croutons <i>Tomaten-Gazpacho, serviert mit Croutons</i> | |
| Omelette Nature 🍳🌾🥚 | 10€ |
| Omelette Composée au Choix 🍳🌾 | 13€ |
| Jambon / champignons / fromage / herbes <i>Käse / Schinken / Pilze / Kräuter</i> | |
| Golf Croc' | 14€ |
| Jambon aux herbes, Comté AOP, béchamel & salade verte <i>Schinken mit Kräutern, Comté AOP, Bechamel und Salat</i> | |
| +2€ Croc Madame (œuf au plat/ Spiegelei) | |
| Cheeseburger | 22€ |
| Steak haché de boeuf façon bouchère, fromage montagnard, oignons caramélisés, sauce du Chef, salade verte & frites <i>Gehacktes Steak nach Metzgerart, Bergkäse, Tomaten, Salat, Sauce des Chef, Salat & Pommes</i> | |
| Quiche Lorraine | 14€ |
| Tarte aux lardons & oignons, salade mêlée <i>Speck- und Zwiebelwähe, grüner Salat</i> | |
| Spaghetti ou Penne 🍝 | Arrabiatta 16€ |
| <i>Pâtes sans gluten : 20min. d'attente</i> | Pesto verde 17€ |
| | Bolognese 18€ |
| | |
| Tartare de Boeuf Charolais au Couteau | 28€ |
| Toast, frites et salade <i>Charolais-Rindertartar mit dem Messer geschnitten mit Toast, Pommes frites und Salat</i> | |
| Planche Dolce Vita | 24€ |
| Proscuitto, Salami, Mortadelle, Parmesan, Pecorino, Stracciatella, Olives, artichauts & Grissini | |
| Portion de frites 🍟 | 5€ |

🌾 Sans lactose 🌾 Sans gluten 🍳 Préparation rapide



Prix nets, service compris

CÔTÉ BISTROT

| | |
|--|--------------------------------------|
| Salade Verte 🌱 🥗 | 7€ |
| Salade Mêlée 🌱 Crudités du moment <i>Salate aus Saisonalem Gemüse</i> | 12€ |
| Salade de Poulet Grillé 🥗 Salade verte, poulet grillé, oeuf dur & légumes marinés <i>Salat, gegrilltes Huhn, hartgekochtes Ei & mariniertes Gemüse</i> | 18€ |
| Salade Vigneronne 🍷 🌱 Saucisse de viande, emmental, cornichons & oignons <i>Wurst-Käse Salat, Essiggurken & Zwiebeln</i> | Entrée 16€ Plat 21€ |
| Burrata Crémeuse Roquette et tomates cerises <i>Cremige Burrata, Rucola und Kirschtomaten</i> | 19€ |
| Vitello Tonato Câpres et roquette | Entrée 19€ Plat - avec frites 26€ |
| Calamars à la Romaine Frites et sauce tartare | 22€ |

DESSERTS

| | |
|--|--|
| Tarte du Jour <i>Tageskuchen</i> +2€ Glace vanille/ Vanilleeis | 8€ |
| Crêpe (Disponible les mercredis & samedis) <i>Pfannkuchen</i> + 1€ supp chantilly | Sucre 5€ Confiture 6€ Nutella 7€ |
| Glaces & Sorbets 🍷 🥗 Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, pistache, straciatella <i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Pistazie, Straciatella</i> + 1€ supp chantilly | 1 b 3,50€ 2 b 6€ 3 b 8€ |

🍷 Préparation rapide

🌱 Sans gluten

🥗 Sans lactose



Prix nets, service compris