

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



COCKTAIL-KARTE

OHNE ALKOHOL

9,50CHF CA. 25CL



Flucht nach intensiver Orangensaft, Jasmin-, Veilchen- und Hibiskusduft ^{1,2,3}



Ananassaft, Kaskade aus Erdbeer-, Himbeer-, Granatapfel- und weißen Pfirsich-Aromen ^{1,2,3}



Prickelnde Fusion aus Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Veilchen, Heidelbeere und Brombeere



Ein Abenteuer aus Kiwi, Banane, grünem Apfel, Aloë Vera und Orangensaft ^{1,2,3}



Lustiger Cocktail aus Apfelsaft oder Ananassaft, Erdbeer-, Melonen-, Bananen und Vanillearomen ¹



Exotische Mischung aus Orangensaft, Mango-, Passionsfrucht-, Papaya- und Kiwi-Aromen ^{1,2,3}

MIT ALKOHOL

12,50CHF CA. 25CL



Rum aus Guadeloupe, Alkohol, Ananassaft, Aromen der Drachenfrucht, Ingwer und Guave ¹



Rum aus Guadeloupe, Gin, Alkohol, Ananassaft, Wassermelonen-, Himbeer- und Zitronenaromen ¹



Französischer Wodka, Alkohol, Orangensaft, Ananassaft, Geschmack der Passionsfrucht, Papaya, Pfirsich und Melone ¹



Rum aus Guadeloupe, Alkohol, Ananassaft, Curacao und Pina Colada-Aromen ¹
 Allergene: Milchproteine



Rum aus Guadeloupe, Alkohol, Ananassaft, Sahne, Kokosgeschmack ¹
 Allergene: Milchproteine



Ca. 15cl. *15% Alkoholgehalt



Champagner oder Crémant, Alkohol, Aromen von Weinbergpfirsich, Bourbon-Vanille und Brombeere. ¹



Französischer Wodka, Geschmacksrichtungen Zitrone, Ingwer und Gurke
 ca. 15-17% Alkoholgehalt

Die Abbildungen sind beispielhaft, nicht verbindlich - Nettopreise, inklusive Bedienung.
 1 = Mit Frischoballen - 2 = Mit Konservierungsstoffen - 3 = Mit Antioxidationsmittel



Saisonkarte

Vorspeisen

CHF

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck (a-c-g)
Salade de mâche avec œuf, croutons et lardons

14

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Soupe de potiron, huile de graine de courge et graine de courge

10

Hauptspeisen

Zanderfilet an Ginsauce mit Reis und Gemüse (a-c)
Filet de sandre, sauce au gin avec riz et légumes

29

Rehpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und glasierten Maronis
Civet de chevreuil avec spätzle, choux rouge et marrons glacés

30

Wildschweinentrecôte an Preiselbeersauce mit Spätzle, Rotkraut und Maronis
Entrecôte de sanglier, sauce aux airelles avec spätzle, choux rouge et marrons glacés

33

Burger Pulled-Beef mit Coleslaw, BBQ Sauce, Tomate, Gurken, Zwiebeln(a-c-n-l)
Burger effiloché de bœuf, salade coleslaw, sauce BBQ, tomate, cornichons, oignons

19

Rahmspätzle mit Gemüse und Raclette Käse überbacken
Spätzle à la crème, légumes et gratiné de fromage à raclette

19



Burger

(100 % Rind- 100% boeuf)

CHF

Swiss Burger Röstigalette, Käse, Tomate, Gurken, Zwiebeln(a-c-n)

20

Burger Suisse, galette de pomme de terre, fromage, tomate, cornichons, oignons

Burger Tomate, Gurken, Zwiebeln (a-c-n)

18

Burger tomate, cornichons, oignons

BBQ Burger Tomate, Gurken, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce (a-c-n-l)

18

BBQ-Burger tomate, cornichons, oignons frits, sauce barbecue

Cheeseburger Käse, Tomate, Gurken, Zwiebeln (a-c-n)

19

Cheeseburger fromage, tomate, cornichons, oignons

XXL-Cheeseburger Käse, Tomate, Gurken, Zwiebeln (a-c-n)

24

XXL-Cheeseburger fromage, tomate, cornichons, oignons

The BBQ beyond Burger 100 % Vegi, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce (a-c-n-l)

18

The BBQ beyond Burger 100% vegé, oignons frits, sauce barbecue

Portion Pommes frites

8

Portion de frites

Extra Speck / Extra Käse

2

Supplément de lard ou fromage

Unsere Burger werden Ihrem Wunsch entsprechend mit Pommes frites oder Salat serviert.

Nos burgers sont servis, selon votre choix, avec frites ou salade.





Salate / Salades

CHF

Grüner Salat (v)
Salade verte

9

Gemischter Salat mit verschiedenen Rohkostsalaten (l-c)
Salade de crudités

12

Wurst-Käse-Salat mit Salatbouquet (f-g-m)
Salade de cervelas et fromage avec bouquet de salade

17

Fitness Teller / Assiette fitness

CHF

Fitnesssteller mit buntem Salat, Pouletbruststreifen sautiert in Kräuterbutter (g)
Assiette fitness avec une salade composée, poulet sauté au beurre fines herbes

26

Fitnesssteller mit buntem Salat, frittiertem Eglifilet und Tartarsauce (a-c-d)
Assiette fitness avec une salade composée, filet de perche frit, sauce tartare

26

Flammkuchen / Sandwiches CHF

Elsässer Flammkuchen Klassik mit Speck und Zwiebeln (a-g) Tarte flambée alsacienne aux lardons et aux oignons	18
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken (a-g) Tarte flambée alsacienne aux lardons, oignons et gratinée au fromage	18
Elsässer Flammkuchen Munster mit Speck, Zwiebeln und Munster überbacken (a-g) Tarte flambée alsacienne aux lardons, oignons et gratinée au munster	18
Club Sandwich Pouletbrust, Speck, Ei, Tomate, Cocktailsauce, Pommes frites (a-g-c-l) Club Sandwich filet de poulet, lard, œuf, tomate, sauce cocktail, frites	22

Vegetarische Gerichte / Plats végétariens CHF

The BBQ beyond Burger (100 % Vegi) mit Röstzwiebeln, BBQ-Sauce und Pommes frites The BBQ beyond Burger (100% vegé) avec oignons frits, sauce BBQ et frites (a-c-n-l)	18
Vegi Flammkuchen mit Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken (a-g) Tarte flambée végétarienne aux légumes, oignons et gratinée au fromage	18

Crazy Combo (a-m-f-c-l-g) CHF

Frühlingsrollen, Fleischbällchen, Fischsticks und Chicken-Nuggets mit drei verschiedenen Saucen
 Rouleaux de printemps, boulettes de viande, bâtonnets de poisson, Nuggets - trois sauces

Crazy Combo 16 Stück Assortiment de 16 pièces	25
Crazy Combo 24 Stück Assortiment de 24 pièces	38
Crazy Combo 32 Stück Assortiment de 32 pièces	42





Fleisch / Viande	CHF
Paniertes Schnitzel Schwein oder Pouletbrust mit Pommes frites oder Tagliatelle (a-c) Escalope de porc ou poitrine de poulet panée avec frites ou tagliatelles	30
Rindsfilet mit Pommes frites, Gemüse und Pfeffersauce (a-l) Filet de bœuf sauce au poivre avec frites et légumes	44
Pouletgeschnetzeltes "Thai-Style" mit roter Kokos-Curry-Sauce, Gemüse, Cashewkerne und Reis (b-h-l) Emincé de poulet façon thaï, sauce coco et curry rouge, légumes, noix de cajou et riz	30
Rindstartar mit Salatbouquet und Toast (a-l) Tartare de bœuf avec bouquet de salade et toast	33

Fisch / Poisson

Gebratene Krevetten "Thai-Style" mit roter Kokos-Curry-Sauce, Gemüse, Cashewkerne und Reis (b-e-h-l) Crevettes sautées façon thaï, sauce coco, curry rouge, légumes, noix de cajou et riz	32
--	----

Spiesse / Brochettes

Flambierter Spiess Surf & Turf (Rind & Krevetten) an Kräuterbutter (l) Brochette flambée Surf & Turf (bœuf & crevettes) au beurre fines herbes	43
Flambierter Spiess mit Poulet und Dörraprikosen an Thymiansauce (l) Brochette flambée de poulet et abricots avec jus au thym	36

Unsere flambierten Spiesse werden Ihrem Wunsch entsprechend mit Pommes frites, Reis oder Nudeln serviert.
[Nos brochettes sont servies, selon votre choix, avec frites, riz ou pâtes](#)



Kinder-Menu

Poulet-Nuggets (a-c)	12
Hamburger (a-c-n)	10
Frittiertes Eglifilet (a-c-d-g) Filet de perche frit	12

Unsere Kinder-Menüs werden Ihrem Wunsch entsprechend mit Pommes frites, Reis oder Nudeln serviert.
Nos menus enfants sont servis, selon votre choix, avec frites, riz ou pâtes.

Fleischdeklaration / déclaration de viande / declaration

Unsere Fleischprodukte beziehen wir grösstenteils von der Metzgerei Eiche in Basel und kommen aus folgenden Ländern:

Notre viande provient de la boucherie Eiche à Bâle et provient des pays suivants :

Rindfleisch (Burger)	Schweiz
Rindsfilet	Australien/Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz
Hähnchen	Polen/Ungarn
Fisch	Türkei
Krevetten	Vietnam

* Französische Sauce / Sauce française / French Sauce (f-m-l)

** Wenden Sie sich an das Personal / ** Contact the staff

Die Allergene werden pro Gericht ausgeschrieben oder mit den jeweiligen Buchstabencodes gekennzeichnet.

Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder für weiterführende Informationen können Sie sich gerne an unser Personal wenden.

Les allergènes sont étiquetés pour chaque plat ou avec le code de lettre respectif.

Si vous n'êtes pas sûr de l'intolérance ou si vous avez besoin de plus d'informations, veuillez contacter notre personnel.

Alkoholverkaufsverbot

- 1- Der Verkauf von alkoholhaltigen Getränken an Betrunkene, Psychisch kranke, Alkohol- oder Drogenabhängige ist verboten.
- 2- Der Verkauf von gebrannten Wassern an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.
- 3- Der Verkauf von alkoholhaltigen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten.
- 3- Der Verkauf von alkoholhaltigen Getränken mittels Automaten ist verboten.

DESSERTS



CHF

Käseteller mit drei verschiedene Käsesorten und Brot 12
 Assiette de trois fromages et pain

Sorbetvariation, Passionsfrucht, Mango und Zitrone (g) 9
 Variation de sorbet, fruit de la passion, mangue et citron

Glacé-Kugel, Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere (g) 3
 Boule de glace, fruit de la passion, citron, mangue, vanille, chocolat, pistache, fraise

Wir haben täglich hausgemachte Desserts und kleine Süssigkeiten. Unser freundliches Team berät Sie gerne.

Nous proposons chaque jour des desserts fait maison. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller.





GETRÄNKE

Mineralwasser

CHF

Rhätzünser offen	30 cl	4.50
Henniez mit und ohne Kohlensäure	100 cl	9.20
Henniez stilles Wasser	33 cl	4.50

Softgetränke

Cola offen	30 cl	4.50
Coca Cola Zero	33 cl	4.50
Orangina	25 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Schweppes Ginger Ale	20 cl	4.50
Schweppes Citro offen	30 cl	4.50
Rivella Rot / Rivella Blau	33 cl	4.50
Lipton Ice Tea offen	30 cl	4.50
Ramseier Apfelsaft	33 cl	4.50
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.50
Red Bull / Red Bull Sugar free	25 cl	6.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	30 cl	5.70
Ananassaft	30 cl	5.70
Tomatensaft	20 cl	5.70
Mangosaft	30 cl	5.70
Grapefruitsaft	30 cl	5.70
Passionsfruchtsaft	30 cl	5.70
Fruchtcocktail	30 cl	5.70
Cranberrysaft	30 cl	5.70

Heisse Getränke

Café crème		4.80
Espresso		4.80
Doppelter Espresso		6.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		6.50
Heisse Schokolade		5.00
Heisse Ovomaltine		5.00
Tee		4.80

Tee: Kamille, Pfefferminze, Eisenkraut, Grüntee, Minze-Zitronengras, Ceylon, Früchtemix
Thé: Camomille, menthe poivrée, verveine, thé vert, menthe-citronelle, ceylon, fruit



Cocktails

CHF

Aperol Spritz	11.50
Aperol, Prosecco und Soda	
Bloody Mary	15.50
Vodka, Tomatensaft, Worcestersauce und Zitronensaft	
Caipirinha	15.50
Cachaça, Limetten und Rohrzucker	
Caipiroschka	15.50
Vodka, Limetten und Rohrzucker	
Cuba Libre	15.50
Rum, Cola und Limetten	
Hugo	11.50
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup; Pfefferminze und Limettenscheibe	
Long Island Ice Tea	18.50
Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Cola und Zitronensaft	
Mai Tai	15.50
Rum, Orangensaft, Ananassaft und Grenadinesirup	
Mojito	15.50
Rum, Limetten, Pfefferminzblätter, Soda und Rohrzucker	
Piña Colada	15.50
Rum, Kokoscreme, Ananassaft und Rahm	
Tequila Sunrise	15.50
Tequila, Orangensaft und Grenadinesirup	
Tropical	15.50
Rum, Vodka und Ananassaft	

Cocktails non-alcoholic

10.00

Black Jack
Passionsfruchtsaft, Mangosaft und Fruchtcocktail
Carnaval
Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft und Rahm
Casino
Fruchtcocktail, Orangensaft, Ananassaft und Grenadinesirup
Sunshine
Mangosaft, Bananensaft, Apfelsaft und Grenadinesirup
Virgin Caipirinha
Ginger Ale, Limetten und Rohrzucker
Virgin Mojito
Sprite, Limetten, Pfefferminze und Rohrzucker

Longdrinks

Gin Tonic (Henkes)	12.50
Gin Tonic (Le Tribute / The Seventh Sense)	14.50
Gin Tonic (London N°1 / Hendrick's)	17.50
Whisky Cola (Ballantine's)	12.50
Whisky Cola (Jack Daniel's)	14.50
Chivas Cola (Chivas Regal)	14.50
Vodka Orange / Lemon (Koskenkorva)	12.50
Vodka Red Bull (Koskenkorva)	14.50
Campari Orange	12.50
Rum Cola (Brugal Blanco/Superior)	12.50



Whisky			CHF
Ballantines	40 % vol.	4 cl	10.20
Canadian Club	40 % vol.	4 cl	10.20
Jameson	40 % vol.	4 cl	10.20
Grants Triple Wood	40 % vol.	4 cl	10.20
Tulamore Dew	40 % vol.	4 cl	12.20
Chivas Regal	40 % vol.	4 cl	12.20
Jack Daniel's	40 % vol.	4 cl	12.20
Jim Beam	40 % vol.	4 cl	12.20
Auchentoshau Single Malt	40 % vol.	4 cl	13.50
Macallan Single Malt	40 % vol.	4 cl	15.00
Vodka			
Red Novgorod	24 % vol.	4 cl	10.20
Koskenkorva	40 % vol.	4 cl	10.20
Elit	40 % vol.	4 cl	11.20
Rum			
Brugal Blanco	37.5 % vol.	4 cl	10.20
Brugal Superior	40 % vol.	4 cl	10.20
Bayou	40 % vol.	4 cl	12.20
Ron Abuelo Añejo 7 Años	40 % vol.	4 cl	14.20
Tequila (el Jimador)			
Reposado	38 % vol.	4 cl	10.20
Bianco	38 % vol.	4 cl	10.20
Gin			
Henkes	37.5 % vol.	4 cl	10.20
The Seventh Sense	39 % vol.	4 cl	12.20
Le Tribute	43 % vol.	4 cl	12.20
Hendricks	41.4 % vol.	4 cl	15.50
London N° 1	47 % vol.	4 cl	15.50
Cognac			
Courvoisier V.S.	40 % vol.	2 cl	15.00
Camus V. S.	40 % vol.	2 cl	15.00
Likör			CHF
Amaretto	28 % vol.	4 cl	8.20
Bailey's	17 % vol.	4 cl	8.20
Crème de Cassis	15 % vol.	4 cl	8.20
Cointreau	40 % vol.	4 cl	8.50
Heering Sherry	25 % vol.	4 cl	8.20
Kahluha	20 % vol.	4 cl	8.20
Malibu	21 % vol.	4 cl	8.20
Sambuca Molinari	28 % vol.	4 cl	8.20
Southern Comfort	35 % vol.	4 cl	8.20
Bitter			
Martini weiss / rot	15 % vol.	4 cl	8.00
Campari	23 % vol.	4 cl	8.00
Cynar	16.5 % vol.	4 cl	8.00
Pastis	40 % vol.	4 cl	8.00
Jägermeister	35 % vol.	4 cl	8.20
Montenegro	23 % vol.	4 cl	8.20



Bier

CHF

Offenbier

Feldschlösschen	5.2 % vol.	30 cl	5.50
Birdy (Cynar mit Bier)		30 cl	6.50
Panaché (Limonade mit Bier)		30 cl	5.50
Monaco (Grenadine mit Bier und Limonade)		30 cl	5.50

Flaschenbier

Feldschlösschen alkoholfrei	0.5 % vol.	33 cl	5.50
Unser Bier	5.0 % vol.	33 cl	5.50
Desperados	5.9 % vol.	33 cl	8.00
Corona	4.6 % vol.	33 cl	8.00

Weine

Weiss

Castelforte	I	7.5	49
Pinot Grigio IGP			
Casa Mariol	E	7.5	49
Verdejo			
Hammel	CH	7.5	54
Chasselas Romand AOC			
Asio Otus Amabila	I	7.5	49
Sauvignon blanc/Chardonnay			

Rot

Casa Mariol	E	7.5	49
Cabernet Sauvignon			
Terre Siciliane	I	7.5	49
Luna Argenta IGT			
Amastuola	I	7.5	54
Primitivo IGT			
Château Malbec	F	7.5	57
Bordeaux AC			
Asio Otus Amabila	I	7.5	49
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah			

Rosé

O. de Cambras	F	7.5	54
Cabernet Franc Rosé			

Champagner & Prosecco

10 cl 75 cl

Piper Heidsieck Riviera	15	98
Piper Heidsieck Brut	15	98
Prosecco	9	65
Kir Royal	16	-
Prosecco Royal	11	-



Weinkarte Grand Casino Basel

Champagne

Frankreich

Piper Heidsieck Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier</i>	Heidsieck & Co.		75 cl	98
Piper Heidsieck Brut Rosé Sauvage <i>Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	Heidsieck & Co.		75 cl	89
Piper Heidsieck Cuvée Reserve Rare, Etui AOC <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Heidsieck & Co.	2006	75 cl	360

Weisswein

Deutschland

Weissburgunder SZ Selection Zähringer <i>Weissburgunder</i>	DemeterZähringer	2017	75 cl	38
Riesling feinherb Gutswein QW <i>Riesling</i>	Weingut Christ	2019	75 cl	41

Italien

Roero Arneis Terre di Monte Olmo DOCG <i>Arneis</i>	Angelo Negro	2019	75 cl	42
Pecorino Terre die Chieti Vanità IGP <i>Pecorino</i>	Farnese	2019	75 cl	41



Spanien

Ramón Bilbao Verdejo DO <i>Verdejo</i>	Ramón Bilbao	2020	75 cl	42
Finca La Estacada Blanco DO <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	Finca la Estacada	2019	75 cl	36

Rotwein

Schweiz

Cuvée 1 Rosso Svizzera IGT <i>Merlot</i>	Tamborini	2017	75 cl	38
Garanoir Passerillé AOC <i>100% Garanoir</i>	Cave des Coteaux	2019	75 cl	44

Frankreich

Château Lestrille Capmartin Rouge Bordeaux Supérieur AC <i>92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon</i>	Château Lestrille	2015	75 cl	45
--	-------------------	------	-------	----

Italien

Amarone della Valpolicella Classico Reserva Cuslanus DOC <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Albino Armani	2015	75 cl	72
Amarone della Valpolicella Sasso DOC <i>Rondinella, Corvina, Molinara</i>	Cantina Valpantena	2016	75 cl	65
Nero d'Avola Terre Siciliane Organico Vanità IGT <i>Nero d'Avola</i>	Bio Farnese	2019	75 cl	38
Alta Quota Rosso Edizione Limitata VdT <i>Montepulciano, Primitivo, Nerello Mascalese</i>	Farnese		75 cl	44

Spanien

Tempranillo 6 Meses Barrica Magnum DO <i>Tempranillo</i>	Finca la Estacada	2017	150 cl	55
--	-------------------	------	--------	----





Allergene Informationen Grand Casino Basel

a A Glutenhaltig Gluten	b B Krebstiere Crustacés	c C Eier Oeufs
d D Fisch Poisson	e E Erdnüsse Cacahuètes	f F Soja Soja
g G Milch Lait	h H Schalenfrüchte Fruits à coque	l L Sellerie Céleri
m M Senf Moutarde	n N Sesam Sésame	o O Schwefeldioxid, Sulfit / Dioxyde de souffre, sulfite
p P Lupinen Lupin	r R Weichtiere Mollusque	u U aus Bio Anbau Bio
v V Vegan Vegan	w W Glutenfrei Sans gluten	x X Laktosefrei Sans lactose

Die Allergene werden pro Gericht ausgeschrieben oder mit dem jeweiligen Buchstabencode gekennzeichnet. Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder weiterführenden Informationen, können Sie sich jederzeit an unser Personal wenden.

Les allergènes sont étiquetés pour chaque plat ou avec le code de lettre respectif.
Si vous n'êtes pas sûr de l'intolérance ou si vous avez besoin de plus d'informations, veuillez contacter notre personnel

 Beshai Malak
 Elgart Arnaud

Gastronomie und Events Leiter
Küchenchef

061 327 20 13
061 327 20 14