



Dinner Menu 18:00 – 23:00

Burger

(100% Rind / 100% boeuf / 100% beef)

CHF

Swiss Burger Röstigalette, Käse, Tomate, Gurken, Zwiebeln
Burger Suisse galette de pomme de terre, fromage, tomate, cornichons, oignons
Swiss burger hash browns, cheese, tomato, cornichons, onions

19

Burger Tomate, Gurken, Zwiebeln (a-c-n-l)
Burger tomate, cornichons, oignon
Burger tomato, cornichons, onions

16

BBQ Burger Tomate, Gurken, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce (a-c-n-l)
BBQ-Burger tomate, cornichons, oignons frits, sauce barbecue
BBQ-burger tomato, cornichons, fried onions, barbecue sauce

16

Cheeseburger Käse, Tomate, Gurken, Zwiebeln (a-c-n)
Cheeseburger fromage, tomate, cornichons, oignons
Cheeseburger cheese, tomato, cornichons, onions

17

XXL-Cheeseburger Käse, Tomate, Gurken, Zwiebeln (a-c-n)
XXL-Cheeseburger fromage, tomate, cornichons, oignons
XXL-Cheeseburger cheese, tomato, cornichons, onions

23

The BBQ beyond Burger 100% Vegi, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce (a-c-n-l)
The BBQ beyond Burger 100% végé, oignons frits, sauce barbecue
The BBQ beyond burger 100% vegetarian, fried onions, barbecue sauce

15

Portion Pommes frites
Portion de frites
Portion french fries

8

Extra Käse oder extra Speck
Supplément fromage ou supplément lard
Extra cheese or extra bacon

1

**Unsere Burger werden Ihrem Wunsch entsprechend serviert mit Pommes frites oder Salat.
Nos burgers sont servis, selon votre choix, avec frites ou salade.
Our burgers are served according to your wishes with french fries or salad.**





Salate / Salades / Salads

CHF

Grüner Salat

Salade Verte
Green salad

8

Gemischter Salat mit verschiedenen Rohkostsalaten

Salade de crudités
Mixed salad with various raw vegetable salads

12

Wurst-Käse-Salat mit Salatbouquet (f-g-m)

Salade de saucisses, fromage avec bouquet de salade
Sausage and cheese salad with salad bouquet

14

Canapés

Thon / Tuna (a-c-d-g-m)
Rindstartar / tartare de bœuf / beef tartare (a-g)

14

16

Rindstartar (140g) mit Salatbouquet und Toast (a-l)

Tartare de bœuf (140g) avec bouquet de salade et toast
Beef tartare (140g) with salad bouquet and toast

26

Fitness Teller / Assiette fitness / Fitness plate

Fitnesssteller mit buntem Salat, Pouletbruststreifen sautiert in Kräuterbutter (g)

Assiette fitness avec une salade composée, poulet et beurre aux fines herbes
Fitness plate with mixed salad, strips of chicken breast sautéed in herb butter

23

Fitnesssteller mit buntem Salat, frittiertem Eglifilet und Tartarsauce (a-c-d)

Assiette fitness avec une salade composée, filet de perche frit, sauce tartare
Fitness plate with mixed salad, deepfried perch fillet and tartar sauce

23

Flammkuchen / Sandwiches

Elsässer Flammkuchen Klassik mit Speck und Zwiebeln (a-g)

Tarte flambée alsacienne au lard et aux oignons
Alsatian tarte flambée classic with bacon and onions

14

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken (a-g)

Tarte flambée alsacienne au lard, oignons et gratinée au fromage
Alsatian tarte flambée with bacon, onions and gratinated with cheese

15

Vegi Flammkuchen mit Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken (a-g)

Tarte flambée végétarienne aux légumes, oignons et gratinée au fromage
Vegetarian tarte flambée with vegetables, onions and gratinated with cheese

15

Club Sandwich Pouletbrust, Speck, Ei, Tomate, Cocktailsauce, Pommes frites (a-g-c-l)

Club Sandwich filet de poulet, lard, œuf, tomate, sauce cocktail, frites
Club sandwich chicken breast, bacon, egg, tomato, cocktail sauce, french fries

21



Fleisch & Fisch / Viande & Poisson / Meat & fish CHF

Paniertes Schnitzel Schwein oder Pouletbrust mit Pommes frites oder Nudeln (a-c) 22
 Escalope de porc ou poitrine de poulet panée avec frites ou nouilles
 Breaded schnitzel pork or chicken breast with french fries or noodles

Rindsentrecôte (200g) Café de Paris mit Pommes frites und Tagesgemüse (g) 32
 Entrecôte (200g) Café de Paris avec frites et légumes du jour
 Beef entrecôte (200g) café de paris with french fries and vegetables of the day

Zanderfilet auf Spargelrisotto 27
 Filet de sandre, risotto au asperge
 Perch fillet on asparagus risotto

Gebratene Krevetten "Thai-Style" mit roter Kokos-Curry-Sauce, 27
 Gemüse, Cashewkerne und Reis (b-h-l)
 Crevettes sautées façon thaï, sauce coco et curry rouge, légumes, noix de cajou et riz
 Sautéed prawns "thai-style" with red coconut curry sauce, vegetables, cashews and rice

Pouletgeschnetzeltes "Thai-Style" mit roter Kokos-Curry-Sauce, 25
 Gemüse, Cashewkerne und Reis (b-h-l)
 Emincé de poulet façon thaï, sauce coco et curry rouge, légumes, noix de cajou et riz
 Sliced chicken "thai-style" with red coconut curry sauce, vegetables, cashews and rice

Flambierter Spiess mit Poulet und Gemüse an Kokos-Curry-Sauce 32
 Brochette Flambée au poulet et légumes avec sauce coco et curry rouge
 Flambéed skewers with chicken and vegetables in a coconut curry sauce

Flambierter Spiess mit Krevetten und Ananas an Süss-sauer Sauce 34
 Brochette Flambée au crevettes et ananas avec sauce aigre-douce
 Flambéed skewers with prawns and pineapple in a sweet and sour sauce

Unsere flambierten Spiesse werden Ihrem Wunsch entsprechend serviert mit Pommes frites Reis oder Nudeln
Nos brochettes sont servies, selon votre choix, avec frites, riz ou nouilles
Our flambéed skewers are served according to your wishes with french fries, rice or noodles

Vegetarische Gerichte

Cremiges Spargelrisotto 18
 Risotto au asperge
 Creamy asparagus risotto

The BBQ beyond Burger 100% Vegi mit Röstzwiebeln, BBQ-Sauce und Pommes frites 15
 The BBQ beyond Burger 100% végé avec oignons frits, sauce BBQ et frites (a-c-n-l)
 The BBQ beyond burger 100% vegetarian, fried onions, barbecue sauce and french fries

Vegi Flammkuchen mit Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken (a-g) 15
 Tarte flambée végétarienne aux légumes, oignons et gratinée au fromage
 Vegetarian tarte flambée with vegetables, onions and gratinated with cheese



Dessert	CHF
Banana Split , Vanille Glacé, frische Banane, Schlagrahm, Schokoladensauce (g) Banana split, glace vanille, banane fraîche, crème chantilly, sauce au chocolat Banana split, vanilla ice cream, fresh banana, whipped cream, chocolate sauce	9
Sorbetvariation , Passionsfrucht, Mango und Zitrone (g) Variation de sorbet, fruites de la passion, mangue et citron Sorbet variation, passion fruit, mango and lemon	7
Glacé-Kugel , Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeer (g) Boule de glace, fruit de la passion, citron, mangue, vanille, chocolat, pistache, fraise Ice cream scoup, passion fruit, lemon, mango, vanilla, chocolate, pistachio, strawberry	3
Rahmzuschlag (g) Supplément crème chantilly Whipped cream surcharge	1

Wir haben täglich hausgemachte Desserts & Süssigkeiten. Unser Personal berät Sie gerne.
Pour notre pâtisserie faite maison, notre personnel vous renseignera avec plaisir sur nos desserts.
We have daily homemade desserts & sweets. Our staff will be happy to advise you.

Fleischdeklaration / déclaration de viande

Unser Fleisch beziehen wir grösstenteils von der Metzgerei Grauwiler in Basel und kommt aus folgenden Ländern:

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

Rindfleisch / Bœuf
Schweinefleisch / Porc*
Poulet / poulet
Fisch / Poisson

Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Polen / Pologne
Russland / Russie

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

** Wenden Sie sich an das Personal

Die Allergene werden pro Gericht ausgeschildert oder mit den jeweiligen Buchstabencode gekennzeichnet.
Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder weiterführende Information können Sie sich 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

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 ausgeschildert 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