



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Saison Spezialitäten

TÄGLICH HAUSGEMACHT ab 18.00 UHR (SAMSTAG und SONNTAGS ab 12.00 UHR)

---

### Nüsslisalat

mit Trauben, Baumnusskernen und roten Zwiebeln

**1/2: 16 | 1/l: 26**

mit Ei, Speck und Croûtons

**1/2: 17 | 1/l: 29**

### Randen-Ingwer Suppe

mit Kräutersauerrahm und gerösteten Walnüssen

**16**

### Hausgemachte Bandnudeln

mit sautierten Steinpilzen und Cognac

**1/2: 29 | 1/l: 37**

### Geschmorte Rinderbacken (CH)

an Rotweinsauce mit Polenta und Gemüse

**49**

### Appenzeller Enten-Schenkel (CH)

an Senf-Honig-Jus mit Süßkartoffelpüree

und gratiniertem Chicorée

**54**

### Gebratene Felchenfilets (CH) nach «Müllerin Art»

mit Salz-Petersilienkartoffeln und Blattspinat

**49**

### Vermicelles

mit Rotwein Zwetschgen, Meringue und Rahm

**16**

---

### Chateaubriand «plutôt comique» für 2 Personen

mit Sauce Béarnaise, Waldhausjus, hausgemachten Kartoffel Kroketten,  
handgeschnittenen Pommes frites und saisonalem Gemüse.

Schweizer Rindfleisch und Zutaten aus der Region.

In zwei Gängen serviert!

**74 pro Person**