



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 | 1/1: 26

mit Ei, Speck und Croûtons

1/2: 17 | 1/1: 29

Randen-Ingwer Suppe

mit Kräutersauerrahm und gerösteten Walnüssen

16

Hausgemachte Bandnudeln

mit sautierten Steinpilzen und Cognac

1/2: 29 | 1/1: 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