



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Kleine Karte

Waldhaus Salat

mit eingelegtem Sellerie, Apfelschnitz & Baumnuss
& Waldhaus Dressing 17.–
& im Ofen gebackenem Ziegenkäse 23.–

Wurstsalat

mit Pommes frites
& Cornichons & Zwiebeln 23.–
& Cornichons, Zwiebeln & Käse 27.–

Kleiner Salat

mit Waldhaus Dressing
Grün 9.50
Gemischt 12.50

Currysuppe

mit Schlagrahm
14.50

Tagessuppe

mit Croûton
13.50

Fleisch & Fisch kommen aus der Schweiz

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt
www.waldhausbeiderbasel.com | [@waldhaus_basel](https://www.instagram.com/waldhaus_basel)



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Kleine Karte

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind

mit Weinbrand, Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf
& Freiland-Eigelb - dazu Beschle-Toast

70 Gramm ohne Pommes 29.50

140 Gramm mit Pommes 49.-

Smashed Burger vom Schweizer Rind

mit Bürgis Burgersauce, Jalapeños, roten Zwiebeln
& Pommes frites

31.-

Vegi Burger mit provenzalischem Gemüse

mit Bürgis Burgersauce, Jalapeños, roten Zwiebeln
& Pommes frites

26.-

Zanderknusperli im Bierteig

mit Pommes frites

mit Tartar- & Cocktailsauce & Aioli 29.-

Beilagen

Portion Pommes frites

9.50

Fleisch & Fisch kommen aus der Schweiz

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com | [@waldhaus_basel](https://www.instagram.com/waldhaus_basel)



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Kleine Karte

Coupe Denmark

Vanilleglace mit Schokoladensauce,
Rahm & gerösteten Mandeln

14.50

Bananensplit

Vanilleglace mit Banane,
Schokoladensauce, Rahm
& gerösteten Mandeln

14.50

Waldhaus Eiskaffee

Vanilleglace, Moccaglace
& Kaffee mit Schlagrahm

14.50

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka (4 cl / 40%)

11.50

Fleisch & Fisch kommen aus der Schweiz

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com | [@waldhaus_basel](https://www.instagram.com/waldhaus_basel)



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Kleine Karte

Crème Brûlée

mit Himbeersorbet

16.–

Schokoladenfondant

mit Sauerrahmglace
& Zitronen-Melissengel

16.50

Caramelköpfl

mit Schlagrahm

13.–

Toblerone Mousse

mit Haselnusskrokant

16.–

Tägliche Patisserie

von Beschle

Fleisch & Fisch kommen aus der Schweiz

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com | [@waldhaus_basel](https://www.instagram.com/waldhaus_basel)