

Für den kleinen Hunger

von 14.00 Uhr – 18.00 Uhr

Etwas Salziges

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

Waldhausplättli

mit Trockenfleisch, Speck, Salami & Käse aus Allschwil
25.–

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind

mit Weinbrand, Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf
& Freiland-Eigelb - dazu Beschle-Toast
70 Gramm ohne Pommes 29.50

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.–

Pommes frites

mit Ketchup
9.50

Etwas Süsses

Waldhaus Eiskaffee

Kaffeeglace, Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm
und gerösteten Mandeln
15.–

Toffifee Waldhaus

Schokoladenglace, Karamellglace, Haselnusskrokant,
Karamellsauce und Schlagrahm
15.–

Mango Ray

Mangosorbet mit marinierten Ananaswürfeln, Schlagrahm
und gerösteten Kokosflocken
15.–

Bananensplit

Vanilleglace mit Bananen, Schokoladensauce, Schlagrahm
und gerösteten Mandeln
15.–

Coupe Danmark

Vanilleglace mit Schokoladensauce, Schlagrahm
und gerösteten Mandeln
15.–

Crème Brûlée

mit Himbeersorbet
16.–

Veganer Schokoladen Mandelkuchen (Glutenfrei)

mit Himbeersorbet
& Zitronen-Melissengel
16.50

Caramelköppli

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)