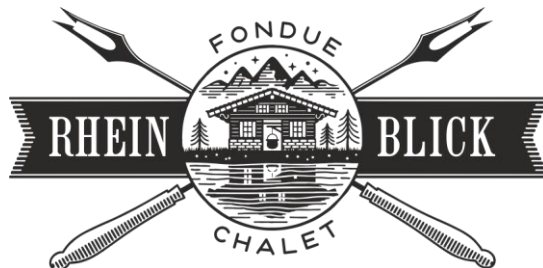


Essen und Trinken

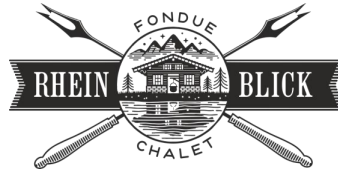


FÜR SPEZIELLE WÜNSCHE, INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN STEHEN WIR GERNE ZUR VERFÜGUNG.

UNSER KÄSE KOMMT VOM MILCHHÜSLI BEIDER BASEL AUS ALLSCHWIL

Alle Kreditkarten werden akzeptiert | Alle Preise in CHF inklusive MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com



ESSEN

VORSPEISEN

Nüsslisalat

mit Ei, Speck und Croutons

oder mit gerösteten Kürbiskernen und eingelegtem Kürbis 19.— / 28.—

Waldhausplättli

mit Trockenfleisch, Speck, Salami und Kürbis-Chutney

25.—

Klassisch

mit Käse vom Milchhüsli beider Basel

29.—

Bier

mit Kleinbasler Vagabund (Ueli & Stadtmauerbrauer)

32.—

FONDUE

Tomaten & Majoran

mit eingelegten Tomaten aus der Region

32.—

Chimmichurri

mit hausgemachter Chimmichurri-Sauce

32.—

Steinpilz**

mit Knoblauch

34.—

Screaming-Devil & Trüffel*

mit Pinot Noir Rosé von Tschäpperli Weine & Wyniger Gruppe & Winter Trüffel 49.—

DESSERTS

Vanilleglace

mit Marsala Zwetschgen, Mandel-Karamel-Crunch & Rahm

13.—

Vermicelles

mit hausgemachter Meringue, Sauerkirschen & Rahm

15.—

Drei Gänge nach Wahl 64.— pro Person (Fondue à discrétion) / *Aufpreis für

Screaming-Devil-Fondue 15.— / **Aufpreis für Steinpilz-Fondue 7.— /

Wir servieren das Fondue mit Brot von Beschle & Gschwellti aus der Region

Alle Kreditkarten werden akzeptiert | Alle Preise in CHF inklusive MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com