

Fondue Chalet «Rheinblick»



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

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

Alle Kreditkarten werden akzeptiert | Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

Nüsslisalat

mit Ei, Speck und Croutons
oder mit Trauben, Baumnusskernen und roten Zwiebeln

Waldhausplättli

mit Trockenfleisch, Speck, Salami und Kürbis-Chutney

FONDUE

Klassisch

mit Käse vom Milchhüsli beider Basel

Chili

mit hausgemachter Scotch Bonnet Chilli Paste

Kräuter

mit hausgemachtem Waldkräuter Pesto

Steinpilz**

mit Knoblauch

Screaming-Devil & Trüffel*

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

Käse-Fondue: 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 8.1% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

FONDUE-CHINOISE

Fondue Chinoise (300g pro Person)

Rinderbouillon mit Rind, Kalb, Poulet und Reh

mit Pommes-Frites und dazu hausgemachte Saucen: Aioli-Mayonnaise, Cocktailsauce, Tartarsauce, Scotch Bonnet Mayo und Hagenbutten-Senf

Fondue-Chinoise: Drei Gänge nach Wahl 74.— pro Person.

Aufpreis Fleisch:

100g Poulet	8.-	100g Rind	10.-
100g Reh	10.-	100g Kalb	13.-

DESSERTS

Beschle's Chocolat moelleux

mit Vanilleglace und Waldbeeren

Vermicelles

mit Rotwein Zwetschgen, Meringue und Rahm

Diverse Glacekugeln, pro Kugel

Vanille, Schoggi, Caramel, Mocca, Zwetschgensorbet, Himbeersorbet & Zitronensorbet

UNSER FLEISCH KOMMT HAUPTSÄCHLICH AUS DER SCHWEIZ.
DAS REH AUS DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH.

Alle Kreditkarten werden akzeptiert | Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com