



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Sympathisch weit im Land herum

INKL. MENUSALAT ODER TAGESSUPPE

---

Montag, 28.04. – Mittwoch, 30.04.2025,  
Freitag, 02.05.2025

### Menu I:

#### Maispouardenbrust (FR)

mit Calvadosrahmsauce, Butternudeln  
und saisonalem Gemüse

**26**

### Menu II:

#### Gebackener Ziegenkäse

an Kräuterpesto mit Kartoffel Cuts  
und Vanille Tomaten

**24**

#### Sautiertes Zanderfilet (CH)

an Champagnersauce mit Safran Risotto  
und grüner Spargel

**46**

#### Cordon bleu vom Schweizer Schwein

gefüllt mit Beinschinken und Berg Gruyère  
dazu Pommes frites und Speck Bohnen

**38**

#### Kalbsteak (CH)

an Grüner Pfefferrahmsauce  
mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

**54**

#### Roastbeefsteller (CH)

mit Tartarsauce und Rosmarinkartoffel

**36**

#### Lachsforellenfilet (CH)

mit Kräuterkruste auf Fenchelsalat  
mit Dill Vinaigrette und Orangenfilets

**28**

### Weinempfehlung der Woche:

*K-Naia DO 2023*

*Rueda | Bodegas Naia |  
Verdejo, Sauvignon Blanc*

*Hellfruchtig | Mineralisch |  
frischer Ausklang*

*CHF 8.80*

*Spätburgunder «Hornfelsen»  
2021*

*Bezirkshellerei Markgräflerland |  
Blauburgunder*

*Vollmundig | dunkle Beeren |  
Holz*

*CHF 10.50*