

# Speisen



## Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

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

FLEISCH & FISCH KOMMEN IMMER AUS DER SCHWEIZ. CREVETTEN AUS  
NACHHALTIGER ZUCHT IN VIETNAM.

WIR SERVIEREN GERNE KLEINE PORTIONEN VON DEN MEISTEN  
GERICHTEN. AUF ANFRAGE.

Unsere Speisekarte in Englisch / Our English Menu



---

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

WALDHAUS KLASSIKER / VORSPEISEN

<b>Grüner Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>12.50</b>
<b>Tagessuppe</b> mit Croûtons	<b>13.50</b>
<b>Currysuppe</b> mit Schlagrahm	<b>14.50</b>
<b>«Golden Shrimps» Cocktail</b> mit Toastbrot von der Confiserie Beschle	<b>22</b>
<b>Handgeschnittener Tatar vom Weiderind</b> [70 Gramm]	<b>29.50</b>
Mit Cognac, Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf & Freiland- Eigelb - dazu Toastbrot	
<b>[140 Gramm]</b>	<b>48</b>
mit Weinbrand, Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf & Freiland-Eigelb - dazu Toastbrot & Pommes frites	
<b>Wurst Salat von der Jenzer Goldwurst</b>	
mit Pommes frites, Cornichons & Zwiebeln	<b>23</b>
mit Pommes frites, Käse, Cornichons & Zwiebeln	<b>27</b>
<b>Rinder «Ghackts» vom Jenzer</b>	<b>25</b>
mit Hörnli, Röstzwiebeln & Apfelmus	

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

## FLEISCH

**Basler Lümmeli [300 Gramm] / [200 Gramm]** 74 / 59  
Schweizer Rinderfilet mit Senf-Kräuterkruste, Pommes frites & saisonalem Gemüse

---

**Marc's «Steak & frites» [200 Gramm]** 49  
Schweizer Rindsentrecote mit Pommes frites  
Überbacken mit Kräuterbutter oder grüne Pfefferrahmsauce

---

**Smashed Burger vom Schweizer Rind** 32  
im Brioche Bun, mit Bürgis Burgersauce, Jalapeños, roten Zwiebeln & Pommes frites

---

**Rinderfiletspitzen Stroganoff** 49  
mit Silberzwiebeln, Cornichons, Sauerrahm & Spätzli

---

**Kalbsleber-Geschnetzeltes an Madeirasauce** 47  
mit hausgemachter Rösti

---

**Geschnetzeltes Zürcher Art** 48  
Kalbfleischstreifen, Weissweinrahmsauce, Champignons & Rösti

---

**Wienerschnitzel vom Jenzer Kalb** 49  
mit Pommes frites & saisonalem Gemüse

---

## FISCH

**Zander Knusperli (CH) im Bierteig mit Pommes frites** 29

Dazu hausgemachte Dips: Tartarsauce | Cocktailsauce | Aioli

---

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

VEGETARISCH / VEGAN

**Im Ofen gebackene Austernseitlinge (Vegan)** 34  
mit Chimichurrisauce, zweierlei vom Blumenkohl  
& Sonnenblumenkern-Granola

---

**Veganes «Ghacks mit Hörnli»** 25  
Pflanzenhack mit Hörnli, Röstzwiebeln, Apfelmus & Kräuter-  
Brotkrumen

---

**Veganes Geschnetztes Zürcher Art** 45  
Pflanzengeschnetztes an Veganer Weisswein-Pilzrahmsauce mit  
Kartoffelrösti

---

**Waldhaus Salat (Vegetarisch)** 17  
mit eingelegtem Sellerie, Apfelschnitzen & Baumnüssen  
& Ofen gebackenem Ziegenkäse 23

---

**Vegi Burger mit provenzalischem Gemüse** 26  
mit Bürgis Burgersauce, Jalapeños, roten Zwiebeln  
& Pommes frites

---

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Reis	7
Rösti	7
Hörnli	7
Spätzli	7
Pommes frites	7
Saisonales Gemüse	7
Salat	7

## ZUSÄTZLICHE DIP

Tartar	2.5
Cocktail	2.5
Aioli (vegan)	2.5
Chimichurri	2.5
Mayonnaise	1.5
Ketchup	1.5

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

## DESSERTS

<b>Vegane Schokoladen Mandelkuchen (Glutenfrei)</b>	<b>16.50</b>
mit Himbeersorbet & Zitronen-Melissengel	
<b>Caramelköppli</b>	<b>13</b>
mit Schlagrahm	
<b>Toblerone Mousse</b>	<b>16</b>
Dunkles Schokoladenmousse mit Honig & Mandelnougat dazu saisonal eingelegtes Obst	
<b>Crème Brûlée</b>	<b>16</b>
mit Himbeersorbet	
<b>Coupe Denmark</b>	<b>15</b>
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm & gerösteten Mandeln	
<b>Bananensplit</b>	<b>15</b>
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce, Rahm & gerösteten Mandeln	
<b>Sorbet Colonel</b>	<b>11.50</b>
Zitronensorbet mit Vodka (4cl / 40%)	
<b>Diverse Glacekugeln [pro Kugel]</b>	<b>5</b>
Vanille, Schoggi, Caramel, Mocca, Erdbeer, Himbeersorbet, Zwetschgensorbet & Zitronensorbet	
<b>Käsespezialitäten</b>	<b>19</b>
vom Milchhüsli beider Basel mit hausgemachtem Chutney	

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

## KINDERKARTE

<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b>	<b>18</b>
mit Pommes frites	
<b>Nuggets vom Schweizer Poulet</b>	<b>13</b>
mit Pommes frites, Ketchup & Mayo	
<b>Rinder «Ghackts» vom Jenzer</b>	<b>15</b>
mit Hörnli & Apfelmus	
<b>Hörnli mit Tomatensauce</b>	<b>11</b>
<b>Portion Pommes</b>	<b>9.5</b>
mit Ketchup & Mayo	
<b>Veganes «Ghackts mit Hörnli»</b>	<b>15</b>
Pflanzenhack mit Hörnli, Apfelmus & Kräuter-Brotkrumen	
<b>Lucys Mess</b>	<b>11</b>
Eingelegte Waldbeeren mit Yoghurtcrème & Schokoladenpulver	
<b>Diverse Glacekugeln [pro Kugel]</b>	<b>5</b>
Vanille, Schoggi, Caramel, Mocca, Zitronen- & Himbeersorbet	

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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Folgen Sie uns gerne bei Instagram

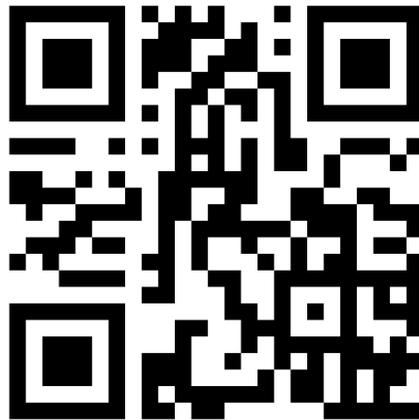


@waldhaus\_basel



[www.waldhaus.fm](http://www.waldhaus.fm)

Hören Sie unser hausgemachtes Radio hier:



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

[www.waldhausbeiderbasel.com](http://www.waldhausbeiderbasel.com)