



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Speisen

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

FLEISCH UND FISCH KOMMEN IMMER AUS DER SCHWEIZ. CREVETTES AUS VIETNAM.
DIE LIEFERANTEN SIND AUS DER REGION UND DIE KRÄUTER WENN IMMER MÖGLICH
AUS UNSEREM GARTEN.

Alle Kreditkarten werden akzeptiert | Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt

www.waldhausbeiderbasel.com



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	12
Tagessuppe mit Croûtons	12
Currysuppe mit Schlagrahm	14
Waldhaus Salat Saisonale Blattsalate mit eingelegtem Sellerie, Apfelschnitzen und Baumnüssen mit sautierten Kalbsmilken mit Schweizer Poulet-Schenkelsteak mit Swiss Alpine Lachstranche	18 26 21 28
«Golden Shrimps» Cocktail mit Toast	21

Fisch

Apfel Cider Knusperli mit Schweizer Forelle und Pommes frites	32
Tartarsauce Cocktailsauce Aioli	
Salm Basler Art	48
Swiss Alpine Lachs mit Rotweinsauce, gebackenen Zwiebelringen, Salzkartoffeln und Blattspinat	

Vegetarisch

Pilz Knusperli mit Pommes frites	32
Tartarsauce Cocktailsauce Aioli	
Gebackenes Wurzelgemüse (vegan)	28
mit Kräuter-Zitronensauce auf Buchweizen- Apfelragout	

Fleisch

Jenzer Goldwurst-Salat und Pommes frites mit Cornichons und Zwiebeln mit Allschwiler Käse, Cornichons und Zwiebeln	22 26
Wienerschnitzel vom Jenzer Kalb mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	46
Paniertes Schnitzel vom Schweizer Säuli mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	28
Peng Peng Burger im Brioche Bun mit Pommes frites mit «Pulled Beef» und roten Zwiebeln mit «Pulled Mushroom» und mariniertem Rotkabis	29 29
Rinder «Ghacks» vom Jenzer mit Hörnli Röstzwiebeln und Apfelmus	24
Geschnetzeltes Zürcher Art Kalbfleischstreifen mit Weissweinsauce, Champignons und Rösti	42
Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Silberzwiebeln, Sauergurken, Baselbieter Sauerrahm und Spätzli	48

Zusätzliche Beilagen 6.5

Kartoffeln «Pavé»	Rösti	Kartoffelstock
Spätzli	Serviettenknödel	
Saisonales Gemüse	Pommes frites	

Zusätzliche Dip

Tartar 2.5	Cocktail 2.5	Aioli 2.5
Ketchup 1.5	Mayonnaise 1.5	



Waldhaus beider Basel

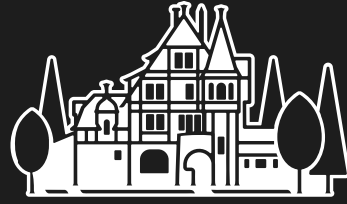
HOTEL & RESTAURANT

Dessert

Caramelköppli mit Schlagrahm	12
Coupe Denmark Vanilleglace mit Schokoladensauce und gerösteten Mandeln	14
Hausgemachte Meringue mit Schlagrahm	12
Schoggi Mousse Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit saisonal eingelegtem Obst	14
Haselnuss Kuchlein mit Schokoladenterrine, Sauerrahmglace und hausgemachte Meringue	18
Diverse Glacekugeln [pro Kugel]	4.5

Kinderkarte

Paniertes Schweineschnitzel vom Schweizer Säuli mit Pommes frites	15
Nuggets vom Schweizer Poulet mit Pommes frites, Ketchup und Mayo	12
Rinder «Ghackts» vom Jenzer mit Hörnli und Apfelmus	15
Hörnli mit Tomatensauce	9
Portion Pommes mit Ketchup & Mayo	8.5
Lucys Mess Eingelegte Waldbeeren mit Yoghurtcrème und Schokoladenpulver	9
Diverse Glacekugeln [pro Kugel]	4.5



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

+41 61 313 00 11 | @waldhaus_basel
www.waldhausbeiderbasel.com