Waldhaus
beider Basel
HOTEL & RESTAURANT

Saison Spezialitäten

TÄGLICH HAUSGEMACHT ab 18.00 UHR (SAMSTAG und SONNTAGS ab 12.00 UHR)

Grüner Spargelsalat V
mit Mandel-Aioli, Grapefruits-Filets und gerösteten Kräuterbrot Chips
1/2: 17 | 1/1: 28

Marinierter Pulpo an Himbeer-Vinaigrette
auf grünem Spargelsalat mit Mandel-Aioli, Grapefruits-Filets
und gerösteten Kräuter Brotchips
Weinempfehlung: Heida AOC, Jean-René Germanier 1 dl | CHF 11.00
1/2: 22 | 1/1: 34

Hausgemachte Bandnudeln (vegetarisch)
mit sautierten Kräuterseitlingen, Cognac und frischen Kräutern
1/2: 26 | 1/1: 36

Weisser Spargel
mit «Sauce Hollandaise»
Beinschinken (CH) und Rosmarinkartoffeln
1/2: 28 | 1/1: 41

Schweizer Zanderfilet
an Champagnersauce auf Safranrisotto und grüner Spargel
46

Black Angus Rib Eye Steak
an Chimichurrisauce mit Rosmarinkartoffeln und Vanille-Tomaten
Weinempfehlung: Grattamacco DOC, Bolgheri 1 dl | CHF 12.00
56

Herkunft:
Pulpo: FAO34 | Ostatlantik
Heritage Black Angus Rind: Canada

Chateaubriand «plutôt comique»
für 2 Personen
mit Sauce Béarnaise, Waldhausjus, hausgemachten Kartoffel Kroketten,
handgeschnittenen Pommes frites und saisonalem Gemüse.
Schweizer Rindfleisch und Zutaten aus der Region.
In zwei Gängen serviert!
74 pro Person

www.waldhausbeiderbasel.com | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
@waldhaus_basel
V = vegan