



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Saison Spezialitäten

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

Wildkräutersalat [✓]

an Bärlauch Vinaigrette mit grillierten weissen Spargeln
und eingelegtem schwarzen Rettich

21

Spargelsuppe

mit Frühlingszwiebeln und Crème fraiche

15

Grüner Spargel [✓]

mit sautierten Morcheln, Kirschtomaten und Mandeln

36

Hausgemachte Bandnudeln

mit grünen Spargeln und Zitronen-Hollandaise

1/2: 28 | 1/1: 36

Weisser Spargel

an Hollandaise mit Beinschinken (CH) und Rosmarinkartoffeln

39

Kalbsteak (CH)

mit Morcheljus und Spargelrisotto

51

Pochiertes Zanderfilet (CH)

mit Bärlauchkruste, Weissweinsauce,
weissen Spargeln und Rosmarinkartoffeln

49

Rhabarber Tartelette

mit Vanille Crumble und Erdbeersalat

17

Schale Erdbeeren (200g)

mit Minze, Zitrone und Vanillezucker

12