



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Spezialitäten

HAUSGEMACHT

---

### **Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind**

Mit Weinbrand, Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf und Freiland-Eigelb - dazu geröstetes Brot und Pommes frites

*Halbe Portion: 35 / Ganze Portion: 48*

### **Basler Lümmeli**

Rinderfilet mit Senf-Kräuterkruste, Pommes frites und saisonalem Gemüse

*200 Gramm: 59 / 300 Gramm: 74*

### **Felchenfilet Müllerinnen Art**

Mit Nussbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat

**44**

### **Muttenger Linsen mit Wurzelgemüse**

Mit pochiertem Freiland-Ei und Belperknolle

**32**

### **Chateaubriand für 2 Personen**

Mit Sauce Béarnaise, Waldhausjus, Kartoffel Krokette, hausgemachten Pommes frites und saisonalem Gemüse

**69 pro Person**

*Unser Fleisch und Fisch kommen aus der Schweiz.*