Waldhaus
beider Basel
HOTEL & RESTAURANT

Saison Spezialitäten

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

Tomaten-Nektarinen Salat V

mit Avocado und Mandeln
1/2: 19 | 1/1: 29

mit Avocado, Mandeln und Büffel Mozzarella
1/2: 24 | 1/1: 34

Hausgemachte Bandnudeln

mit sautierten Eierschwämmli
und Mandel-Petersilien Pesto
1/2: 26 | 1/1: 36
Weinempfehlung: Heida AOC, Jean-René Germanier 1 dl | CHF 11.00

Pochiertes Saiblingsfilet (CH)

mit Kräuterkruste an Safransauce
auf Weisswein Risotto und Blattspinat
44

Kalbs Hohrückensteak (CH)

an Balsamicojus mit Kartoffelpüree
und pikanten Auberginen
56
Weinempfehlung: Grattamacco DOC, Bolgheri 1 dl | CHF 13.50

Marinierte Erdbeeren

mit St Honore Glace
16

Chateaubriand «plutôt comique» für 2 Personen

mit Sauce Béarnaise, Waldhausjus, hausgemachte Kartoffel Kroketten,
handgeschnittenen Pommes frites und saisonalem Gemüse.

Schweizer Rindfleisch und Zutaten aus der Region.
In zwei Gängen serviert!

74 pro Person