

# Apéro & Fingerfood

Herzlich willkommen  
im Waldhaus beider Basel im Hardwald



Wir sind ein Boutique Hotel mit Restaurant, Buvette und Radiostudio mitten im Wald, mit einem unvergleichlichen Rheinblick. Wir bieten vielseitige Möglichkeiten für Veranstaltungen jeglicher Art, am Stadtrand von Basel gelegen.

Unsere feine und gutbürgerliche Küche bezeichnen wir als zeitgemäss schweizerisch. Bei uns finden Sie Gerichte, die im «Wald & am Rhein» erwartet werden können, einfach ein bisschen raffinierter.

Wir arbeiten vornehmlich mit uns bekannten Lieferanten und Produzenten zusammen. So stammt beispielsweise das Fleisch aus nachhaltiger Produktion und viele Produkte unserer Speisekarte aus der Region.

Ergänzt wird das kulinarische Angebot mit regionalen Erfrischungsgetränken, Bier aus der gruppeneigenen Brauerei «Stadtmauer Brauer» sowie auserlesenen, auch regionalen, Weinen. Besonderes Highlight sind die Spirituosen aus der gruppeneigenen Destillerie Rheinbrand.

Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell. Kontaktieren Sie unsere Eventsabteilung unter [events@wyniger.com](mailto:events@wyniger.com) oder telefonisch via +41 61 261 10 10.

## Die kulinarischen Spielregeln

- ✦ Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellung pro Häppchensorte 10 Stück ist.
- ✦ Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informieren.
- ✦ Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

## Inhaltsverzeichnis

Plättchen.....	1
Kalte Häppchen.....	1
Warme Häppchen.....	2
Süsse Häppchen.....	2
Häppchenpauschalen.....	3-4
Getränkepauschalen.....	5-6

## Stellen Sie Ihren Lieblingsaperitif selbst zusammen

Wie viele Häppchen rechnet man pro Person?

- + Willkommensaperitif vor der Mahlzeit 3-4 Häppchen
- + Aperitif einfach 6-9 Häppchen
- + Apéro Riche 14-17 Häppchen

## Plättchen

Plättchen mit Käse vom «Milchhüsli beider Basel»	pro Person	CHF	6.80
Plättchen mit Salami, Speck und Trockenfleisch	pro Person	CHF	7.80

## Kalte Häppchen

Kräuter-Salzmandeln	pro Person	CHF	3.50
Sbrinz Stücke (glutenfrei)	pro Person	CHF	3.80
Waldhaus Grissini mit Rosmarin	pro Person	CHF	4.20
Eingelegtes Gemüse mit Waldhaus-Kräutern (vegan   glutenfrei)	pro Glas	CHF	3.50
Speckgugelhupf	pro Person	CHF	3.90

## Kalte Häppchen (ab 10 Portionen pro Sorte)

Tomaten-Apfelgazpacho (vegan   glutenfrei)	pro Glas	CHF	3.50
Waldpilz-Majorantatar (vegan)	pro Glas	CHF	3.80
«Süss-saurer» Melonensalat mit Rohschinken (saisonal   glutenfrei   lactosefrei)	pro Glas	CHF	5.50
Radieschen mit gesalzener Butter (saisonal   glutenfrei)	pro Person	CHF	3.90
Förster Crostini mit Griebenschmalz und Apfel (lactosefrei)	pro Person	CHF	3.90
Förster Crostini mit Hartkäsetatar (lactosefrei)	pro Person	CHF	3.90
Förster Crostini mit Rauchforelle und Meerrettich	pro Person	CHF	4.30
Förster Crostini mit Mostbröckli, Ziegenkäse, Honig und Rosmarin	pro Person	CHF	6.10
Förster Crostini mit Rindstatar und Eigelbcrème	pro Person	CHF	6.40
Waldhaus «Cäsar» mit Freiland Poulet, Hartkäseschaum und Lattich (glutenfrei)	pro Person	CHF	5.70
Förster Reuben mit Pastrami, Emmentaler und Sauerkraut	pro Person	CHF	5.90
Ceviche vom Felchenfilet mit roten Zwiebeln und zweierlei Mais (glutenfrei)	pro Person	CHF	6.40
Rhein Salinen Vitello mit Kapern (glutenfrei)	pro Person	CHF	6.40
«Eden Shrimp» Crevetten Cocktail (glutenfrei)	pro Person	CHF	7.50
Geflügellebermousse mit Portweingelee und Pistazien	pro Person	CHF	6.90

### **Warme Häppchen (ab 10 Portionen pro Sorte)**

Neue Kartoffel in der Salzkruste mit Allschwiler Butter (glutenfrei)	pro Person	CHF	4.20
Kartoffelsuppe mit gerösteten Haselnüssen	pro Glas	CHF	3.80
Gersten-Heusuppe	pro Glas	CHF	3.60
Gemüsequiche (saisonal)	pro Person	CHF	4.50
Gebackener Blumenkohl mit Zitronenöl und roten Zwiebeln (vegan   lactosefrei)	pro Person	CHF	3.80
Grüne Linsen mit eingelegtem Gemüse und Sherry (vegan   glutenfrei)	pro Person	CHF	4.80
Serviettenknödel mit Schabziger	pro Person	CHF	5.70
Würzige Pouletflügeli mit BBQ-Sauce (glutenfrei)	pro Person	CHF	5.90
Pulled Beef Burger im Mini Brioche Bun mit roten Zwiebeln	pro Person	CHF	6.50
Pulled Kräuterseitling Burger im Mini Brioche Bun mit Rotkabis (vegetarisch)	pro Person	CHF	6.50
Rinder «Ghackts» mit Hörnli	pro Person	CHF	5.50
Geschmorte Kalbskopfsbäggli in Burgundersauce mit Kartoffelstampf	pro Person	CHF	6.50
Basler Lümmeli mit Cognacjus und Kräuter-Senfkartoffel «Gröstl»	pro Person	CHF	8.50
Sautiertes Schweinefilet mit eingelegtem Sellerie und Rapsöl-Mayonnaise	pro Person	CHF	7.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF	6.50
Lachs Basler Art mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und Blattspinat	pro Person	CHF	7.80

### **Süsse Häppchen (ab 10 Portionen pro Sorte)**

Saisonale Fruchtwähe	pro Person	CHF	3.70
Saisonale Früchte mit Ananasminze mariniert (vegan   glutenfrei   lactosefrei)	pro Person	CHF	3.50
Apfelkompott mit Zimt (vegan   glutenfrei   lactosefrei)	pro Person	CHF	3.50
Schokoladenküchlein	pro Person	CHF	3.90
Karamellierte Windbeutel «Saint-Honoré»	pro Person	CHF	3.90
Aargauer Rüeblitorte	pro Person	CHF	3.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Florentiner Crunch	pro Glas	CHF	5.50
Zitronenmelisengelee mit Meringue und Beeren (glutenfrei)	pro Löffel	CHF	5.70
Mandelmilchflan mit Früchtekompott (vegan)	pro Glas	CHF	4.90
Caramelköppli mit Rahm (glutenfrei)	pro Glas	CHF	4.50
Friandises	pro Person	CHF	7.20

## Apéro Häppchenpauschalen

Unsere Empfehlung, passend für Ihren Anlass:

- ✦ für Gesellschaften bis 10 Personen, vor der Mahlzeit: Holzfäller I + Holzfäller II
- ✦ für Gesellschaften ab 10 Personen, als Event-Apéro: Förster I + Förster II
- ✦ für Gesellschaften ab 10 Personen, als Apéro Riche: Jäger I + Jäger II

**Holzfäller I** pro Person CHF 14.00

- ✦ Kräuter-Salzmandeln
- ✦ Speckgugelhopf
- ✦ Plättchen mit Käse vom «Milchhüsli beider Basel»

**Holzfäller II** pro Person CHF 18.00

- ✦ Kräuter-Salzmandeln
- ✦ Waldhaus Grissini mit Rosmarin
- ✦ Eingelegtes Gemüse mit Waldhaus-Kräutern
- ✦ Plättchen mit Salami, Speck und Trockenfleisch

**Förster I** pro Person CHF 28.00

- ✦ Kräuter-Salzmandeln
- ✦ Speckgugelhopf
- ✦ Förster Crostini mit Rauchforelle und Meerrettich
- ✦ Förster Crostini mit Mostbröckli, Ziegenkäse, Honig und Rosmarin
- ✦ Gemüsequiche
- ✦ Sautiertes Schweinefilet mit eingelegtem Sellerie  
und Rapsöl-Mayonnaise

**Förster II** pro Person CHF 39.00

- ✦ Kräuter-Salzmandeln
- ✦ Waldhaus Grissini mit Rosmarin
- ✦ Förster Crostini mit Rindstatar und Eigelbcrème
- ✦ Waldhaus «Cäsar» mit Freiland Poulet, Hartkäseschaum und Lattich
- ✦ Rhein Salinen Vitello mit Kapern
- ✦ Neue Kartoffel in der Salzkruste mit Allschwiler Butter
- ✦ Grüne Linsen mit eingelegtem Gemüse und Sherry
- ✦ Pulled Beef Burger im Mini Brioche Bun mit roten Zwiebeln
- ✦ Rinder «Ghacks» mit Hörnli

### Jäger I

pro Person CHF 62.00

- ✦ Kräuter-Salzmandeln
- ✦ Waldhaus Grissini mit Rosmarin
- ✦ Tomaten-Apfelgazpacho
- ✦ Förster Crostini mit Griebenschmalz und Apfel
- ✦ Förster Crostini mit Rauchforelle und Meerrettich
- ✦ Förster Crostini mit Mostbröckli, Ziegenkäse, Honig und Rosmarin
- ✦ Neue Kartoffel in der Salzkruste mit Allschwiler Butter
- ✦ Grüne Linsen mit eingelegtem Gemüse und Sherry
- ✦ Pulled Beef Burger im Mini Brioche Bun mit roten Zwiebeln
- ✦ Geschmorte Kalbskopfsbäggli in Burgundersauce mit Kartoffelstampf
- ✦ Fischknusperli mit Tartarsauce
- ✦ Saisonale Früchtewähe
- ✦ Aargauer Rüeblitorte
- ✦ Caramelköppli mit Rahm

### Jäger II

pro Person CHF 89.00

- ✦ Kräuter-Salzmandeln
- ✦ Eingelegtes Gemüse mit Waldhaus-Kräutern
- ✦ Förster Crostini mit Rindstatar und Eigelbcrème
- ✦ Ceviche vom Felchenfilet mit roten Zwiebeln und zweierlei Mais
- ✦ «Eden Shrimp» Crevetten Cocktail
- ✦ Geflügellebermousse mit Portweingelee und Pistazien
- ✦ Gersten-Heusuppe
- ✦ Gebackener Blumenkohl mit Zitronenöl und roten Zwiebeln
- ✦ Grüne Linsen mit eingelegtem Gemüse und Sherry
- ✦ Basler Lümmeli mit Cognacjus und Kräuter-Senfkartoffel «Gröstli»
- ✦ Lachs Basler Art mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und Blattspinat
- ✦ Saisonale Früchte mit Ananasminze mariniert
- ✦ Karamellisierte Windbeutel «Saint-Honoré»
- ✦ Dunkles Schokoladenmousse mit Florentiner Crunch
- ✦ Zitronenmelisengelee mit Meringue und Beeren
- ✦ Friandises

## Apéro Getränkepauschalen

Unsere Spielregeln für die Getränkepauschalen:

- ✦ Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 2 Stunden gültig.

**Ergolz I** pro Person CHF 21.00

- ✦ Hardwald Wasser
- ✦ Orangensaft
- ✦ Weisswein Waldhaus
- ✦ Prosecco

**Ergolz II** pro Person CHF 21.00

- ✦ Hardwald Wasser
- ✦ Orangensaft
- ✦ Weisswein Waldhaus
- ✦ Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier

**Birs I** pro Person CHF 24.00

- ✦ Hardwald Wasser
- ✦ Orangensaft
- ✦ Weisswein Waldhaus
- ✦ Rotwein Waldhaus
- ✦ Prosecco

**Birs II** pro Person CHF 31.00

- ✦ Hardwald Wasser
- ✦ Orangensaft
- ✦ Aperol Spritz
- ✦ Weisswein Waldhaus aus Italien
- ✦ Prosecco

<b>Rhein I</b>	pro Person	CHF 33.00
✦ Hardwald Wasser		
✦ Orangensaft		
✦ Weisswein Waldhaus aus Spanien		
✦ Rotwein Waldhaus aus Spanien		
<b>Rhein II</b>	pro Person	CHF 34.00
✦ Hardwald Wasser		
✦ Tscharly Spritz		
✦ Weisswein Waldhaus aus dem Baselbiet		
✦ Rotwein Waldhaus aus dem Baselbiet		
<b>Rheinhafen</b>	pro Person	CHF 49.00
✦ Hardwald Wasser		
✦ Orangensaft		
✦ Rheinbrand Gin Tonic		
✦ Waldhaus Spritz		
✦ Weisswein Waldhaus		
✦ Prosecco		