

# Menuvorschläge

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.

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

- ✦ Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.
- ✦ Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft aus.
- ✦ Die Gerichte der Menus können kombiniert werden und wir kalkulieren den Preis neu.  
Für das Rindsfilet sowie den Steinbutt verrechnen wir CHF 5.00 pro Person extra.
- ✦ Für Kinder, Vegetarier:innen, Veganer:innen und Allergiker:innen bereiten wir auf Vorbestellung entsprechende Gerichte vor.
- ✦ Alle unsere Hauptgänge servieren wir jeweils mit saisonalem Gemüse.
- ✦ Auf Vorbestellung ist der Nachservice der Beilagen kostenfrei.
- ✦ Auf Vorbestellung servieren wir einen Fleisch-Nachservice (Kosten gemäss Küchenchef).
- ✦ Auf Vorbestellung servieren wir ein Fleisch-Upgrade (eine grössere Portion).  
Die zusätzlichen Kosten betragen CHF 15.00 pro Person.
- ✦ Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

## Die Preise

3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 69.00
3-Gang-Menu	CHF 74.00
4-Gang-Menu	CHF 92.00
5-Gang-Menu	CHF 110.00

## **Frühlingsmenüs (März, April, Mai)**

### **Menu 1 zu CHF 69.00**

Eisbergsalat, Parmesandressing,  
Mostbröckle und Baumnüsse

\*\*\*

Schweizer Rindsentrecôte mit Cognacjus,  
Pavé Kartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Apfelquiche mit Haselnusskrokant  
und Crème fraîche

### **Menu 2 zu CHF 69.00**

Brotsalat  
mit Radieschen und Kresse

\*\*\*

Rosa sautierte Kalbsmedaillons mit Morcheljus,  
Gersotto und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
mit Vanilleglace

### **Menu 3 zu CHF 92.00**

Rhein Salinen Vitello mit Kapern

\*\*\*

Gersotto mit grünem Spargel und Kräuterbrotchips

\*\*\*

Lammentrecôte mit Waldhaus-Kräuterjus,  
Gnocchi Romaine und Blattspinat

\*\*\*

Zitronensorbet mit Melissensirup

## **Sommermenüs (Juni, Juli, August)**

### **Menu 1 zu CHF 69.00**

Tomaten-Brotsalat  
mit Allschwiler Frischkäse und Basilikum

\*\*\*

Am Stück poeliertes Schweinefilet  
mit sautierten Eierschwämmli, Spätzli und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Erdbeeren  
und Holunder-Melissengranite

### **Menu 2 zu CHF 69.00**

Waldhaus Gazpacho  
mit Gurken-Ginsorbet

\*\*\*

Schweizer Rindsentrecôte mit Pfefferjus,  
Pavé Kartoffeln und Sommergemüse

\*\*\*

Haselnussküchlein mit Aprikosenragout  
und Schokoladenmousse

### **Menu 3 zu CHF 92.00**

Saiblingstatar mit Apfel und Buchweizen

\*\*\*

Zucchini-Zitronensuppe mit Thymian

\*\*\*

Zanderfilet mit Champagnersauce,  
Gersotto und Vanille-Tomaten

\*\*\*

Sorbetteller mit Nektarinen und Minze

## **Herbstmenüs (September, Oktober, November)**

### **Menu 1 zu CHF 74.00**

Nüsslisalat mit Croûtons  
und Bündner Fleisch

\*\*\*

Pochiertes Steinbuttfilet mit Burgundersauce,  
Muttener Kartoffelstampf und Apfelkabis

\*\*\*

Caramelköpfler mit Schlagrahm  
und Portwein-Trauben

### **Menu 2 zu CHF 74.00**

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
auf lauwarmem Linsensalat

\*\*\*

Baselbieter Kalbsrücken mit Pfeffersauce,  
Butterspätzli und geröstetem Kürbis

\*\*\*

Birnenquiche  
mit Zitronen-Crème fraîche

### **Menu 3 zu CHF 92.00**

Kürbis-Birnenensalat mit Trevisano und Birkenhonig

\*\*\*

Weisswein-Heusuppe mit Kräuterpraline

\*\*\*

Rindsfilet Ficelle mit Rotweinjus,  
Kartoffelgratin und Ratatouille

\*\*\*

Haselnussküchlein mit Schokoladenterrine und Sauerrahmglace

## **Wintermenüs (Dezember, Januar, Februar)**

### **Menu 1 zu CHF 69.00**

Waldhaus Blattsalate mit eingelegtem Sellerie,  
Trauben und Baumnüssen

\*\*\*

Lammentrecôte mit Cognacjus,  
Rosmarin-Kartoffeln und grünen Bohnen

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse  
mit Preiselbeeren

### **Menu 2 zu CHF 74.00**

Wolfsbarsch-Ceviche mit roten Zwiebeln  
und zweierlei Mais

\*\*\*

Geschmorte Rindskopfsbäckli in Burgundersauce  
mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten

\*\*\*

Orangensalat mit Mandel-Prosecco-Granité  
und Schokoladenterrine

### **Menu 3 zu CHF 87.00**

Consommé Double mit Markbein

\*\*\*

Hausgemachte Tagliatelle mit Lauch und Ziegenkäse

\*\*\*

Pochiertes Saiblingsfilet mit Champagnersauce,  
Kartoffelmousseline und glasierten Schwarzwurzeln

\*\*\*

Marroni-Läckerli-Parfait mit Rotweibirne und Caramelbisquit

## **Weitere Gerichte von unserer Waldhauskarte**

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus den saisonalen Gerichten der Menüvorschläge zusammen und kombinieren Sie Ihr Menü mit den Gerichten aus der regulären Speisekarte.

### **Salate**

Grüner Salat (saisonale Blattsalate mit Hausdressing)

Gemischter Salat (saisonale Blattsalate mit Rohkost und Hausdressing)

Saisonale Blattsalate mit eingelegtem Sellerie, Apfelschnitzen, gerösteten Haselnüssen und Honig-Senfdressing

### **Vorspeisen**

Rauchlachsteller mit Meerrettich und Toast

Tatar vom Weiderind mit Weinbrand, Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf und Bio-Eigelb (70g)

### **Suppen**

Tagessuppe mit Croûtons

Currysuppe

Kartoffelsuppe mit gerösteten Haselnüssen

Kraftbrühe mit Flädli

### **Fischgerichte**

Lachs Basler Art mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln, Salzkartoffeln und Blattspinat

Pochiertes Forellenfilet an Schnittlauchsauce mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

### **Fleischgerichte**

Rinder «Ghackts» mit Hörnli und Apfelmus

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Spätzli und glasierten Karotten

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse

Freiland Pouletbrüstchen mit Zitronensauce, Butternudeln und saisonalem Gemüse

### **Vegetarische Gerichte**

Waldhaus Ratatouille mit Mandeln und Brotchips

Gersotto mit Blattspinat und Belper Knolle

Gebackener Sellerie mit Kräuter-Zitronensauce und Honig-Buchweizen-Crunch



## **Desserts**

Caramelköpflli mit Schlagrahm

Coupe Danmark (Vanilleglace mit Schokoladensauce und gerösteten Mandeln)

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit eingelegtem, saisonalem Obst

## **Käse**

Weichkäse vom Milchhüsli beider Basel, serviert mit saisonalem Obst, Nüssen und Kümmel

Hartkäse vom Milchhüsli beider Basel serviert mit saisonalem Obst, Nüssen und Kümmel

Weich- und Hartkäse vom Milchhüsli beider Basel, serviert mit saisonalem Obst, Nüssen und Kümmel



## Waldhaus Summer BBQ

Das Waldhaus beider Basel ist die perfekte Location, mitten im grünen Hardwald und am Rheinufer, für ein Grillfest in entspannter Atmosphäre.

Wir haben zwei Angebote für Sie zusammengestellt, mit denen Sie ein Grillerlebnis geniessen können, ohne sich die Hände mit Holzkohle schmutzig zu machen.

Die Facts & Figures:

- ✦ Mindestgästepersonen: 40 Personen
- ✦ Maximale Gästepersonen: 80 Personen
- ✦ Schönwetter Location: Terrasse mit Blick auf den Rhein
- ✦ Schlechtwetter Location: Salon Hardwald

## BBQ Holzfäller zu CHF 69.00 pro Person

Preise exklusive Fingerfood und Getränke

### Der Anfang

Häppchen aus den Apérovorschlägen gemäss Ihren Wünschen (Preis gemäss Auswahl)

\*\*\*

### Der Grill

Chlöpfer, Grillschnecke und Kalbsbratwurst  
Pouletschenkelsteak, Schweinekotelett  
Swiss Alpine Lachs  
Halloumi und Linsen-Patty (vegan)

### Die Beilagen

Folienkartoffel, Maiskolben, geröstetes Buurebrot vom Grill

### Die Saucen

Senf, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Chimichurrisauce, BBQ-Sauce, Schnittlauchsauerrahm, Chilibutter, Mandel-Petersilienpistou mit Zitrone

### Das Salatbuffet

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing, Karottensalat, Rotkabissalat mit Kümmel, Sellerie-Apfelsalat mit Baumnüssen, Tomaten-Brotsalat mit Basilikum, diverse Brotsorten von Beschle

\*\*\*

### Das Dessertbuffet

Saisonale Früchtewähe, Apfelkompott mit Zimt, Aargauer Rüeblitorte, Caramelköppli mit Rahm, Weisses oder dunkles Schokoladenmousse mit Beeren

### Upgrade

- ✦ Flanksteak zu CHF 5.00 pro Person
- ✦ Felchenfilet im Pergamentpapier gegart zu CHF 5.00 pro Person



## **BBQ Jäger zu CHF 89.00 pro Person**

Preise exklusive Fingerfood und Getränke

### Der Anfang

Häppchen aus den Apérovorschlägen gemäss Ihren Wünschen (Preis gemäss Auswahl)

\*\*\*

### Der Grill

Rauchwurst, Kalbsbratwurst und Merguez  
Pouletschenkelsteak, Kalbsteak und Lammhuf  
Swiss Alpine Lachs  
Halloumi und Linsen-Patty (vegan)

### Die Beilagen

Folienkartoffel, Zucchini mit Zitronen-Thymian und Knoblauch, Austernseitlinge  
mit Waldhaus-Kräutern, Auberginen mit Chili, geröstetes Buurebrot vom Grill

### Die Saucen

Senf, Harissa, Tartarsauce, Chimichurrisauce, Kräuterbutter, Aioli Mayonnaise, Schnittlauchsauerrahm,  
Chilibutter, Mandel-Petersilienpistou mit Zitrone

### Das Salatbuffet

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing, Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurken-Dillsalat,  
Wassermelonen-Fetasalat mit Minze, Tomatensalat mit Basilikum, diverse Brotsorten von Beschle

\*\*\*

### Das Dessertbuffet

Fruchtsalat mit Ananasminze, Schokoladenküchlein, karamellierte Windbeutel «Saint-Honoré»,  
Mandelmilchflan mit Früchtekompott, Meringue mit Rahm und Friandises, nach Absprache diverse  
Glacesorten

### Upgrade

- ✦ «Eden» Shrimps-Spiesse zu CHF 5.00 pro Person
- ✦ Steinbutttranche zu CHF 7.00 pro Person
- ✦ Rindsfilet zu CHF 9.00 pro Person