

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 oder telefonisch via +41 61 501 28 28.

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 verrechnen wir CHF 5.00 pro Person extra.
- ✦ Da wir ausschliesslich Schweizer Fisch servieren, verrechnen wir bei Menüs mit einem Fischgericht (Zwischengang oder Hauptgang) 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 8.1% MwSt.

Die Preise

3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 69.00
3-Gang-Menu	CHF 74.00
4-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 87.00
4-Gang-Menu	CHF 92.00

Frühlingsmenüs (März, April, Mai)

Menu 1 zu CHF 69.00

Eisbergsalat, Parmesandressing,
Mostbröckle und Baumnüsse

Am Stück gegartes Schweizer Rindsentrecôte mit Cognacjus,
Rosmarin-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

Am Stück gegartes Schweizer Rindsentrecôte mit Pfefferjus,
Rosmarin Kartoffeln und Sommergemüse

Haselnussküchlein mit Aprikosenragout
und Schokoladenmousse

Menu 3 zu CHF 97.00 (inklusive Aufpreis für Fischhauptgang)

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 (inklusive Aufpreis für Fischhauptgang)

Nüsslisalat mit Croûtons
und Bündner Fleisch

Pochiertes Schweizer Saiblingsfilet an Champagnersauce
mit Venere Risotto und Zitronen-Spitzkohl

Caramelköpfler mit Schlagrahm
und Portwein-Trauben

Menu 2 zu CHF 74.00

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
auf lauwarmem Linsensalat

Glasierter Kalbsrücken mit Pfeffersauce,
Butterspätzli und geröstetem Kürbis

Birnenquiche
mit Zitronen-Crème fraîche

Menu 3 zu CHF 92.00 (inklusive Aufpreis für Rindsfilet)

Kürbis-Birnenensalat mit Trevisano und Waldhonig

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 92.00 (inklusive Aufpreis für Fischhauptgang)

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

Gebackene Austernpilze mit Zweierlei vom Blumenkohl und Sonnenblumenkern-Granola mit Petersilie (vegan)



Desserts

Caramelköppli 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

Upgrade

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