



Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

Saison Spezialitäten

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

Tomaten-Nektarinen Salat [✓]

mit Rucola, Basilikum und Croûtons

1/2: 19 | 1/1: 28

Mit Mozzarella

1/2: 21 | 1/1: 32

Kichererbsen Krokette [✓]

auf Zucchini Carpaccio an Tomaten Vinaigrette

mit Avocado-Crème und Mandeln

36

Sautiertes Zanderfilet (CH)

mit Chili-Petersilien-Pesto auf Zucchini Carpaccio

mit Kirschtomaten und Avocado-Crème

46

Schweine Kotelett Grand Cru 250 g (CH)

an Chili-Petersilien-Pesto mit Kartoffelpüree

und Strauchtomaten aus dem Ofen

56

Lamm Rack (IR)

mit Kräuterkruste an Balsamico Jus, Pariser Kartoffeln

und sautierten Auberginen mit Chili und Minze

58

Aprikosen Schmaus

mit Caramel-Biscuit, Mandel-Granité und Vanilleschaum

16

Chateaubriand «plutôt comique»

für 2 Personen

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

Schweizer Rindfleisch und Zutaten aus der Region.

In zwei Gängen serviert!

74 pro Person