

HOTEL RESTAURANT  
**WALDHAUS**

In der Hard 4127 Birsfelden



# MENUVORSCHLÄGE 2019

FÜR IHREN ANLASS AB 12 PERSONEN

ÖFFNUNGSZEITEN JANUAR BIS DEZEMBER

MONTAG BIS SAMSTAG 07.30 – 23.30 UHR  
SONNTAG UND FEIERTAGE 07.30 – 22.00 UHR

[INFO@WALDHAUS-BASEL.CH](mailto:INFO@WALDHAUS-BASEL.CH)

[WWW.WALDHAUS-BASEL.CH](http://WWW.WALDHAUS-BASEL.CH)

TERMINE FÜR EINE MENUBESPRECHUNG

FRAU BUCHWALD MITTWOCH BIS SONNTAG

FRAU SUTTER MONTAG UND DIENSTAG

TELEFON 061 313 00 11

## UNSERE SPEZIAL-JAHRESMENUS AB 2 PERSONEN

### MENU CHÂTEAUBRIAND

PRO PERSON CHF 73.50

BRÜSSELER SALAT MIT ORANGENFILETS & BAUMNÜSSEN

\*\*\*

CHÂTEAUBRIAND MIT SAUCE BÉARNAISE

GEMÜSEBOUQUET & KARTOFFELKROKETTEN ODER POMMES FRITES

\*\*\*

MIT VANILLEGLACE GEFÜLLTE PROFITEROLLES AU CHOCOLAT

### MENU LES TROIS FILETS

PRO PERSON CHF 81.50

BRÜSSELER SALAT MIT ORANGENFILETS & BAUMNÜSSEN

\*\*\*

KALBS-UND SCHWEINSFILET MÉDAILLONS AN

PIFFERLINGRAHMSAUCE, GEMÜSEBOUQUET & BUTTERNUDELN

\*\*\*

RINDSFILET MÉDAILLON MIT SAUCE BÉARNAISE

GEMÜSEBOUQUET UND KARTOFFELKROKETTEN

\*\*\*

WALDBEEREN JOGHURTGLACE GARNIERT MIT FRÜCHTEN

### FISCH MENU

PRO PERSON CHF 71.50

BRÜSSELER SALAT MIT ORANGENFILETS & BAUMNÜSSEN

\*\*\*

GRILLIERTE SEETEUFEL MÉDAILLONS

ST. PIERRE, SALM UND RIESENCREVETTEN, SAUCE TARTAR UND REIS

\*\*\*

SORBET-TELLER

### FONDUE CHINOISE MENU

PRO PERSON CHF 59.50

BRÜSSELER SALAT MIT ORANGENFILETS & BAUMNÜSSEN

\*\*\*

KALB-, RINDFLEISCH UND POULETBRUSTFILET,

ANANAS, GURKEN, PERLZWIEBELN UND ACHT HAUSGEMACHTE SAUCEN,

REIS ODER POMMES FRITES

\*\*\*

HAUSGEMACHTE GUGELHOPFGLACÉ MIT KIRSCH

### SAISON MENU

SEPTEMBER BIS FEBRUAR

#### MENU REHRÜCKEN

PRO PERSON CHF 74.50

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI

\*\*\*

REHRÜCKEN MIT FEINER WILDRAHMSAUCE, ROSENKOHL,

ROTKRAUT, GLACIERTE MARONI, PREISELBEEREN, FRÜCHTE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

\*\*\*

SORBET-TELLER

**MENU 1**

TOMATENCRÈMESUPPE

\*\*\*

POULETBRUSTFILET MIT PFIFFERLINGRAHMSAUCE  
BUTTERNUDELN

\*\*\*

CARAMELKÖPFLI MIT RAHM

PRO PERSON 49.50

**MENU 2**

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

SCHWEINSBRATEN AN SEINEM JUS  
GEMÜSEBOUQUET HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

\*\*\*

WALDBEEREN JOGHURTGLACE MIT RAHM

PRO PERSON 48.50

**MENU 3**

GEMÜSECRÈMESUPPE

\*\*\*

POULETBRUSTFILET CAFÉ DE PARIS  
RÜEBLI UND BLUMENKOHL POMMES FRITES

\*\*\*

MERINGUE GLACÉE

PRO PERSON 49.50

**MENU 4**

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

KALBSBRATEN MIT GEMÜSEBOUQUET  
UND BUTTERNUDELN

\*\*\*

CARAMELKÖPLI GARNIERT MIT FRÜCHTEN UND RAHM

PRO PERSON 56.50

**MENU 5**

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

KALBSSALTIMBOCCA MIT SAUCE MARSALA  
WEISSWEINRISOTTO MIT PARMESAN

\*\*\*

TIRAMISU AUF BEERENCOULIS

PRO PERSON 58.50

SCHWEINSSALTIMBOCCA

PRO PERSON 52.50

**MENU 6**

PRO PERSON 62.50

BRÜSSELER.SALAT MIT ORANGENFILETS UND BAUMNÜSSEN

\*\*\*

KALBSSCHNITZEL PANIERT

GEMÜSEBOUQUET, POMMES FRITES

\*\*\*

WALDBEERENJOGHURT GLACE AUF BEERENSAUCE

**MENU 7**

PRO PERSON 66.50

KANADISCHER WILDRAUCHLACHS AUF TOAST

\*\*\*

KALBSSCHNITZEL AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

GEMÜSEBOUQUET BUTTERNUEDELN

\*\*\*

GUGELHOPF GLACÉ MIT KIRSCH AUF BEERENSAUCE

**MENU 8**

PRO PERSON 67.50

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

BOUILLON MIT SHERRY

\*\*\*

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART, RÖSTI

\*\*\*

LES TROIS MOUSSES

**MENU 9**

PRO PERSON 69.00

BLATTSALAT

\*\*\*

GEMÜSECREMESUPPE

\*\*\*

LAMMFILETS PROVENÇAL, GEMÜSEBOUQUET

GRATIN DAUPHINOIS

\*\*\*

SORBETTELLER

**MENU 10**

PRO PERSON 64.50

BLATTSALAT MIMOSA MIT GEHACKTEM EI

\*\*\*

CORDON BLEU VOM KALB

GEMÜSEBOUQUET POMMES FRITES

\*\*\*

EISKAFFEE MIT RAHM

## MENU 11

PRO PERSON 64.50

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

BOUILLON MIT GEMÜSEJULIENNE

\*\*\*

SALM AN WEISSWEINSAUCE MIT KRÄUTERN  
MIT REIS

\*\*\*

CARAMELKÖPFLI GARNIERT

## MENU 12

PRO PERSON 62.50

KANADISCHER WILDRAUHLACHS AUF TOAST

\*\*\*

SCHWEINSFILET MÉDAILLONS MIT SAUCE BORDELAISE  
GEMÜSEBOUQUET KARTOFFELKROKETTEN

\*\*\*

SORBET-TELLER

## MENU 13

PRO PERSON 63.00

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

RINDSFILETGULASCH DIJONNAISE  
FEINE SENFRAHMSAUCE HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

\*\*\*

WEISSES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOSORBET

## MENU 14

PRO PERSON 68.50

BRÜSSELER-SALAT MIT ORANGENFILETS UND BAUMNÜSSEN

\*\*\*

CONSOMMÉ MIT GEMÜSEJULIENNE

\*\*\*

RINDSFILETGULASCH STROGANOFF  
SPÄTZLI

\*\*\*

TIRAMISU

## MENU 15

PRO PERSON 69.50

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

GEMÜSECRÈMESUPPE

\*\*\*

FISCH-PANACHÉ IN OLIVENÖL GEBRATEN

ST. PIERRE, SALM, SEETEUFELFILET UND CREVETTEN TARTARSAUCE, REIS

\*\*\*

FRISCHER FRUCHTSALAT

## MENU 16

PRO PERSON 65.50

KANADISCHER WILDRAUCHLACHS AUF TOAST

\*\*\*

CONSOMMÉ MIT GEMÜSEJULIENNE

\*\*\*

SCHWEINSFILET AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE

GEMÜSEBOUQUET, BUTTERNUDELN

\*\*\*

SORBETTELLER

## MENU 17

PRO PERSON 68.50

NÜSSLISALAT MIMOSA (SAISON)

\*\*\*

CONSOMMÉ MIT GEMÜSESTREIFEN

\*\*\*

LAMMFILETS PROVENÇAL

GEMÜSEBOUQUET, GRATIN DAUPHINOIS

\*\*\*

SORBET CITRON

## MENU 18

PRO PERSON 71.50

CREVETTENCOCKTAIL

\*\*\*

GEMÜSECRÈMESUPPE

\*\*\*

SCHWEINSFILETMÉDAILLONS MIT PFIFFERLINGRAHMSAUCE

GEMÜSEBOUQUET, KARTOFFELKROKETTEN

\*\*\*

PFIRSICH MELBA

## MENU 19

PRO PERSON 69.50

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

KALBSCARRÉ MIT ROSMARINSAUCE

GRATIN DAUPHINOISE

GEMÜSEBOUQUET

\*\*\*

GUGELHOPFGLACE AUF BEERENCOULIS

## MENU 20

PRO PERSON 75.50

BRÜSSELER SALAT MIT ORANGENFILETS UND BAUMNÜSSEN

\*\*\*

KALBSFILETMÉDAILLONS AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE

GEMÜSEBOUQUET UND BUTTERNUDELN

\*\*\*

SORBET WILLIAMS

## MENU 21

PRO PERSON 89.50

GRÜNER SAISON SALAT

\*\*\*

EGLIFILET MÜLLERIN ART

SAUCE TARTAR

\*\*\*

KALBSFILET AN CALVADOSSAUCE

GEMÜSEBOUQUET

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

\*\*\*

SORBET-TELLER

## MENU 22

PRO PERSON 89.50

SAISON BLATTSALAT MIMOSA

\*\*\*

DELIKATE GEFLÜGELCREMESUPPE

\*\*\*

RINDSFILET MIT SAUCE BÉARNAISE

POMMES FRITES UND GEMÜSE BOUQUET

\*\*\*

FRISCHE ANANAS MIT MANGOSORBET

## ALLES RUND UM IHR BANKETT IM HOTEL WALDHAUS

### BANKETTSAAL UND CHEZ LE VIGNERON

RESERVATIONEN DER BEIDEN RÄUME KÖNNEN NUR VERBINDLICH GEMACHT WERDEN, PER MAIL, SCHRIFTLICH ODER VOR ORT.

### ANZAHLUNG UND RECHNUNGSSTELLUNG

WIR BEHALTEN UNS VOR, BEI GESELLSCHAFTEN AB 30 PERSONEN EINE ANZAHLUNG VON 40% DES GESAMTUMSATZES ZU VERLANGEN.

DEFINITIVE RECHNUNGSSTELLUNG ERFOLGT ANSCHLIESSEND AN DEN ANLASS, ZAHLBAR INNERHALB VON 10 TAGEN.

GERNE AUCH BARGELD, EC, POST CARD, AMEX, VISA UND MASTER CARD.

### ANNULATIONEN

KÖNNEN VORKOMMEN, WERDEN ABER NUR SCHRIFTLICH AKZEPTIERT.

BIS 30 TAGE VORHER GEBÜHRENFREI.

#### BANKETTSAAL UND CHEZ LE VIGNERON ANNULATION

30 TAGE VOR DEM ANLASS 90% DER RESERVIERTEN UND BESTELLTEN LEISTUNGEN.

#### RESTAURANT ANNULATION

7 TAGE VOR DEM ANLASS 50% DER RESERVIERTEN UND BESTELLTEN LEISTUNGEN.

### VERLÄNGERUNG DER POLIZEISTUNDE AB MINDESTENS 20 PERSONEN MÖGLICH BIS 2 UHR

MITTERNACHTS VERLÄNGERUNG / ZUSCHLÄGE

ZUSCHLAG AB 24 UHR FÜR JEDE ANGEBOCHENE STUNDE

FR. 150.00 PLUS 30 FR. BEWILLIGUNGSKOSTEN.

### MITGEBRACHTES WIE TORTEN UND KUCHEN

FÜR DEN AUFWAND BERECHNEN WIR PRO PERSON EIN SERVICEGELD VON CHF 4.50.

### RESERVIERTE PERSONENZAHL

DIE ANGEGEBENE PERSONENZAHL 24 STUNDEN VOR DEM ANLASS WIRD IN RECHNUNG GESTELLT.

### MENUKARTEN

MIT EINEM SCHWARZ-WEISS DRUCK SIND VOM HAUS OFFERIERT.

### MENUBESPRECHUNG

WIR BITTEN SIE, IHREN TERMIN FÜR DIE MENU BESPRECHUNG FRÜHZEITIG ZU VEREINBAREN. SPÄTESTENS 14 TAGE VOR IHREM ANLASS.

### MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG

AUS RÜCKSICHT AUF UNSERE HOTELGÄSTE BITTEN WIR UM EINE VERNÜNFTIGE LAUT-STÄRKE. ELEKTRONISCH VERSTÄRKTE ODER SONST LAUTE MUSIK MUSS AB 23.00 UHR GEDÄMPFT WERDEN.

BITTE BEACHTEN SIE BEIM VERTRAG MIT DER MUSIK, DASS BEI UNS DAS ENDE DER MUSIKALISCHEN UNTERHALTUNG AUF 01.00 UHR FESTGELEGT IST.

### ANZAHLUNG UND RECHNUNGSSTELLUNG

WIR BEHALTEN UNS VOR, BEI GESELLSCHAFTEN AB 30 PERSONEN EINE ANZAHLUNG VON 40% DES GESAMTUMSATZES ZU VERLANGEN. DEFINITIVE RECHNUNGSSTELLUNG ERFOLGT ANSCHLIESSEND AN DEN ANLASS, ZAHLBAR INNERHALB VON 10 TAGEN.

GERNE NEHMEN WIR AUCH BARGELD, EC, POST CARD, AMEX, VISA UND MASTER CARD.

### GÜLTIGKEIT DER PREISE

UNSERE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND GÜLTIG BIS ZUM ERSCHEINEN DER NEUEN MENU VORSCHLÄGE BZW. SPEISEKARTEN.

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 7.7% MEHRWERT- STEUER. MWST-NR. CHE-102.597.265