

Waldrain Klassiker

Salat/Spargeln/Lachs Bunter Blattsalat mit weissen Spargeln an Erdbeerdressing und Rauchlachs aus Arlesheim	16
Saisonal/Gemüse Frische saisonale Tagessuppe	9
Rindssuppe/Flädli/Wurzelgemüse Rindssuppe mit Flädli und Wurzelgemüse	12
Rind/Erdäpfel/Kren In der eigenen Suppe gegarter Tafelspitz „The Butcher’s Cut“ mit Wurzelgemüse, klassischer Schnittlauchsauce, Erdäpfelröster und Apfelkren	48
Kalb/ Erdäpfel/Preiselbeere Original Wienerschnitzel mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und eingemachten Preiselbeeren	48
Spätzli/Ei/Salat Gebratene Eiernockerl mit Blattsalat	28
Spargeln/Schinken Portion badische Spargeln mit Sauce Hollandaise und Schweizer Schinken	38
Spargeln/Wild/Erdäpfel Zweierlei vom Bettinger Maibock auf Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	52
Eier/Butter/Röster Kaiserschmarren mit saisonalem Röster <i>Wir bereiten den Kaiserschmarren frisch für Sie zu und bitten um 20 Minuten Geduld.</i>	16
Mohn/Vanille Hausgemachte Mohnnudeln mit Vanillesauce	12
Apfel/Vanille/Zimt Apfelstrudel mit Vanillesauce	10

Die Klassiker servieren wir Mittwoch bis Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr
und von 17:30 bis 21:00Uhr. Am Sonntag verwöhnen wir Sie gerne ab 12.00 Uhr durchgehend den ganzen Tag.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse, Eier und Getreide bei Bauern aus der Region.
Meeresfische MSC und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen
einsetzen und in Szene setzen. Wir bekennen uns zum Konzept „Nose to Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen
Food-Waste.

