



## LIEBE GÄSTE

Wir legen grossen Wert darauf, mit regionalen Produzenten und Lieferanten zusammenzuarbeiten.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, von Metzger\*innen aus dem Baselbiet.

Wir geben uns grosse Mühe, eine Ausgewogenheit zwischen Fleisch-, vegetarischen und veganen Gerichten zu schaffen.

Um das beste der Saison zu bieten, arbeiten wir mit Tages- und Wochenkarten und einer kleinen festen Karte. Fragen Sie nach den aktuellen Wochengerichten oder werfen Sie einen Blick auf unsere Tafel.

Bei Fragen zu Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich an uns. Wir geben gerne Auskunft.

## ZUERST

▼ Grüner Salat	8.–
▼ Gemischter Salat	10.50
▼ Bruschette	9.–

## EINE KLEINIGKEIT

Waldgrotteplättli vegetarisch (2 Pers.)	29.–
Waldgrotteplättli gemischt (2 Pers.)	32.–
Wurstkäsesalat einfach / garniert	17.50 19.50
▼ (K)ein-Wurstkäsesalat einfach / garniert <i>(vegetarisch)</i>	17.50 19.50
Käseschnitte	
▼ <i>einfach (vegetarisch)</i>	16.–
▼ <i>mit Ei (vegetarisch)</i>	17.50
<i>mit Schinken</i>	18.–
<i>mit allem</i>	19.50
▼ Portion Pommes Frites	7.50
▼ Portion Buure-Pommes Frites	7.50
Chicken Nuggets	8.50
▼ Veginuggets <i>(vegan)</i>	8.50

# DANN

## Waldgrotteburger

*Der Waldgrotteburger wird mit Käse serviert. Für einen Aufpreis von 4.50 gibt es Pommes Frites oder Buure-Pommes Frites dazu.*

▼ Gemüseplätzchen <i>(vegetarisch)</i>	18.–
Rind	22.50
Texas Longhorn Rind (Buus)	23.50
+ Speck	2.50
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes Frites	44.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Gemüse und Pommes Frites	36.50
▼ Tagliatelle an Zitronensauce mit Gemüse <i>(vegetarisch)</i>	23.50
Tagliatelle an Zitronensauce mit Kalbsschnitzel	43.–
▼ Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln <i>(vegetarisch)</i>	24.50

## Jaffna-Curry mit Reis

*Dieses Currygericht kommt aus Sri Lanka und ist dort eine der Hauptspeisen der heimischen Küche. Die Chilischote verleiht dem Gericht die typisch braunrote Farbe. Die Schärfe passen wir gerne auf den individuellen Geschmack an.*

▼ mit Gemüse <i>(vegan)</i>	23.50
mit Poulet	29.50

# 7 BURGGEN

*Der 7 Burgen ist ein Klassiker der Waldgrotte. Ihn kann man hier schon seit über 30 Jahren bestellen. Seinen Namen hat er von den 7 Burgen die man hier in der Umgebung findet. Serviert werden 7 verschiedene Salate, als Beilage Pommes Frites oder Buure-Pommes Frites und ein Stück Fleisch oder ein veganes Plätzchen.*

Schweinsfilet (180 gr.)	36.50
Schweinssteak (180 gr.)	32.–
Rindsfilet (180 gr.)	52.–
Kalbsschnitzel (180 gr.)	43.–
Pouletbrust (170 gr.)	31.–
Cordon Bleu vom Kalb	44.50
Cordon Bleu vom Schwein	36.50
Eglifilet	32.–
▼ Gemüseplätzchen (vegan)	24.–

# HEISSER STEIN

– auf Voranmeldung –

*Damit der Stein auch heiss genug ist, benötigen wir eine Vorlaufzeit von ca. 5 Stunden.  
Darum bitten wir um eine rechtzeitige Reservation mit einer Notiz oder einen Anruf.*

Schweinsfilet (180 gr.)	38.–
Schweinssteak (180 gr.)	34.–
Rindsfilet (180 gr.)	54.–
Kalbssteak (180 gr.)	46.–
Pouletbrust (170 gr.)	33.–

*Zum heissen Stein servieren wir eine Portion Pommes-Frites / Buure-Pommes oder eine Portion Spätzli und dazu Gemüse und drei verschiedene Saucen.*

# CHATEAUBRIAND

– auf Voranmeldung –

2 Gänge mit verschiedenen Beilagen	65.– p.P.
------------------------------------	--------------

## ZUM SCHLUSS

Crêpes	8.50
<i>Nutella, Konfi, Zimt/Zucker, Caramel &amp; Fleur du Sel</i>	
Fondant au Chocolat mit Glacé	10.50
Churros mit Zimt und Zucker	8.50
Meringue mit Rahm	8.50
Meringue mit Rahm und Glacé	10.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	9.50

## GLACÉ

Gasparini Stängel	3.50
<i>Himbeer &amp; Vanille, Schoggi &amp; Banane</i>	
Gasparini Zolli Cornets	5.–
<i>Vanille, Schoggi, Espresso</i>	
Glacékugeln	3.50
<i>Vanille, Schokolade, Café, Stracciatella, Walnuss, Caramel, Erdbeer, Kokos, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Zwetschgensorbet</i>	
Rahmzuschlag	1.–
Affogato	7.–
<i>Espresso mit einer Kugel Vanille-Glacé</i>	