



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.–
▼ Burrata mit saisonaler Beilage (vegetarisch)	13.–

EINE KLEINIGKEIT

Waldgrotteplättli vegetarisch (2 Pers.)	27.–
Waldgrotteplättli gemischt (2 Pers.)	29.–
Wurstkäsesalat garniert	19.50
Wurstkäsesalat einfach	17.50
Käseschnitte	
▼ <i>einfach (vegetarisch)</i>	14.–
▼ <i>mit Ei (vegetarisch)</i>	15.50
<i>mit Schinken</i>	16.–
<i>mit allem</i>	17.50
▼ Portion Pommes Frites	6.50
▼ Portion Buure-Pommes Frites	6.50
Chicken Nuggets	7.50
▼ Veginuggets (vegan)	7.50

DANN

Waldgrotteburger

Der Waldgrotteburger wird mit Käse serviert. Für einen Aufpreis von 4.– gibt es Pommes Frites oder Buure-Pommes Frites dazu.

▼ Gemüseplätzchen (vegetarisch)	18.–
Rind	20.50
Texas Longhorn Rind (Buus)	21.50
+ Speck	2.50
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes Frites	39.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Gemüse und Pommes Frites	29.50
▼ Tagliatelle an Zitronensauce mit Gemüse (vegetarisch)	22.–
Tagliatelle an Zitronensauce mit Kalbsschnitzel	41.–
▼ Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln (vegetarisch)	23.50

7 BURGEN

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.)	34.50
Schweinssteak (180 gr.)	28.50
Rindsfilet (180 gr.)	49.–
Kalbsschnitzel (180 gr.)	41.–
Pouletbrust (170 gr.)	28.50
▼ 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.)	36.–
Schweinssteak (180 gr.)	30.–
Rindsfilet (180 gr.)	52.–
Kalbsschnitzel (180 gr.)	44.–
Pouletbrust (170 gr.)	30.–

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

ZUM SCHLUSS

Crêpes	7.50
<i>Nutella, Konfi, Zimt/Zucker, Caramel & Fleur du Sel</i>	
Fondant au Chocolat mit Glacé	10.50

GLACÉ

Gasparini	3.50
<i>Himbeer & Vanille, Schoggi & Banane</i>	
Glacékugeln	3.50
<i>Vanille, Schokolade, Café, Stracciatella, Walnuss, Caramel, Erdbeer, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Zwetschgensorbet</i>	
Rahmzuschlag	1.-

COUPES

Coupe Danmark	10.50
<i>Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce</i>	
Coupe Locarno	10.50
<i>Vanille- & Erdbeer-Rahmglacé mit Zitronensorbet</i>	
Coupe Alessandra	10.50
<i>Café-, Schokoladen- & Vanillerahmglacé mit Cafésauce</i>	
Coupe Stracciatella	10.50
<i>Stracciatella- und Kafferahmglacé</i>	
Banana Split	12.50
<i>Vanillerahmglaceé mit Schokoladensauce und Bananen</i>	
Coupe Havana	10.50
<i>Vanille-, Café- und Walnussrahmglacé</i>	
Coupe Caramello	10.50
<i>Vanille- und Caramelglacé</i>	
Coupe des Alpes	10.50
<i>Schokoladen-, Walnuss- und Caramelrahmglacé</i>	
Coupe Café-Glacé	10.50
<i>Caférahmglacé</i>	
Sorbet Pruneau	14.00
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	
Sorbet Colonel	14.00
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	