



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

# Getränke



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

## Getränke

---

### Inhaltsverzeichnis

---

<b>Sirocco Bio Tee</b> .....	2	<b>Sherry &amp; Porto</b> .....	8
<b>Kaffee</b> .....	3	<b>Cognac, Armagnac &amp; Calvados</b> .....	9
<b>Mineral &amp; Süssgetränke</b> .....	3	<b>Grappa</b> .....	9
<b>Bier</b> .....	4	<b>Schweizer Schnaps</b> .....	10
<b>Offenweine</b> .....	5-6	<b>Whisky, Whiskey &amp; Bourbon</b> .....	11-12
<b>Spritz in Variationen</b> .....	7	<b>Rum</b> .....	13
<b>Cocktails</b> .....	7	<b>Cachaça, Tequila &amp; Mezcal</b> .....	14
<b>Negroni</b> .....	7	<b>Vodka</b> .....	14
<b>Mocktails</b> .....	7	<b>Gin</b> .....	15-16
<b>Aperitifs, Bitter &amp; Vermouth</b> .....	8	<b>Liköre</b> .....	17

---

### Sirocco Bio Tee

---

<b>Ceylon Sunrise</b> English Breakfast Schwarztee aus Ceylon	5	<b>Moroccan Mint</b> Kräutertee aus marokkanischer Nanaminze	5
<b>Gentle Blue</b> Earl Grey	5	<b>Red Kiss</b> Früchtetee	5
<b>Golden Assam</b> Assam aus Indien	5	<b>Verbena</b> Verveinetee	5
<b>Black Chai</b> Schwarztee mit Gewürzen	5	<b>Ginger Lemon Dream</b> Kräutertee	5
<b>Japanese Sencha</b> Grüntee aus Japan	5	<b>Camomile Orange Blossoms</b> Bio-Kamillentee mit Orange	5
<b>Piz Palü</b> Kräutertee aus der Schweiz	5	<b>Winter Moments</b> Bio-Rotbusch-Tee mit Gewürzen	5



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

## Kaffee | HAENOWITZ & PAGE

Espresso, Ristretto	4.5	Schale	6
Espresso Macchiato	4.5	Cappuccino	6
Kaffee Crème	5	Latte Macchiato	6.5
Doppelter Espresso	6.5	Kalte oder warme Schoggi	6.5

Milchauswahl Kuhmilch, laktosefreie Milch, Hafermilch

## Mineral & Süssgetränke

	20 cl	30 cl	33 cl	35 cl	50 cl	100 cl
Eptinger mit Kohlensäure	-	-	-	-	6	10.5
Eptinger ohne Kohlensäure	-	-	-	-	6	10.5
Perrier Mineralwasser	-	-	6.5	-	-	-
Coca Cola, Coca Cola Zero	-	-	5.5	-	-	-
Gazosa Romerio al Limone oder al Mandarino	-	-	-	6	-	-
Rivella Rot, Rivella Blau	-	-	5.5	-	-	-
Pepita Grapefruit, Pepita Orange	-	-	5.5	-	-	-
Hausgemachter Waldhaus Eistee	-	5.9	-	-	7.9	-
Ramseier Süssmost / Apfelschorle	-	-	5.5	-	-	-
Michel Ananas, Orange, Tomate	5.5	-	-	-	-	-
Club Mate	-	-	5.5	-	-	-
Tonic Noé	5.5	-	-	-	-	-
Bitter Lemon Noé	5.5	-	-	-	-	-
Ginger Beer Noé	5.5	-	-	-	-	-
Ginger Ale Thomas Henry	5.5	-	-	-	-	-
Chinotto Noé	5.5	-	-	-	-	-
Grapefruit & Rosmary Tonic London Essence	5.5	-	-	-	-	-
Soda Water	5.5	-	-	-	-	-



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

<b>Lokale Biere</b>   VOM FASS	30 cl	50 cl
«Engel» - Sanftes Lagerbier – Stadtmauer Brauer	5.5	9.5
«Bengel» - Typisches Lagerbier – Stadtmauer Brauer	5.5	9.5
«Teufel» - Dunkel – Stadtmauer Brauer	6	9.5
«Schlingel» - IPA, doppelt gehopft – Stadtmauer Brauer	7	10.5
«Kleinbasler Vagabund» - Hoppy Lager – Stadtmauer Brauer & Ueli Bier	5.5	9.5

---

<b>Weitere Biere</b>   FLASCHEN	33 cl	50 cl
«Schwarzwald Weisse» – Hefe Weizen - Waldhaus	-	9.5
«Basilisk» – Naturtrübes Amber - Ueli Bier	7.5	-
«Red Stripe» – Jamaican Lager Bier – Desnoes & Geddes	7.5	-

---

<b>Ohne Alkohol</b>   ALKOHOLFREIES BIER	33 cl	50 cl
«Diplom Pils Alkoholfrei» – Waldhaus	6.5	-
«Schwarzwald Weisse Alkoholfrei» – Waldhaus		9.5

---



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

<b>WEIN IM OFFENAUSSCHANK</b>	<b>BUBBLES</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Prosecco Brut DOC Extra Dry NUDO</b>   Colli del Soligo   Glera <i>Apfel   Birne   feine Säure</i>		<b>9.9</b>	<b>66</b>
<b>Champagne AOC Brut Prestige</b>   Pierre Mignon   Teufelhof   Pinot Meunier, Pinot Noir <i>Helle Frucht   Brioche-Hefe   samtig prickelnde Perlage</i>		<b>17</b>	<b>110</b>

<b>WEIN IM OFFENAUSSCHANK</b>	<b>WEISS</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Riesling-Silvaner AOC 2021</b>   Weingut Jauslin   Riesling-Silvaner <i>Frisch-fruchtig   Zitrusaromen   Pfirsich</i>		<b>9.6</b>	<b>63</b>
<b>Weisser Burgunder «Vom Kalkstein» CS 2020</b>   Weingut Claus Schneider Weisser Burgunder <i>Frisch und Vollmundig   reife Früchte   Mineralisch</i>		<b>10.9</b>	<b>72</b>
<b>Ticino DOC Sarabanda 2021</b>   Tenuta Bally & von Teufenstein   Merlot <i>Blumig und fruchtig   Waldbeeren   Grapefruit</i>		<b>8.9</b>	<b>59</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOP 2022</b>   Guerrieri Rizzardi   Pinot Grigio <i>Frische, cremige Frucht   Birne   Pfirsich</i>		<b>8.8</b>	<b>58</b>
<b>Languedoc AOC L'Orée Blanc 2021</b>   Domaine de Fabrègues Vermentino, Grenache Blanc, Clairette <i>Zitrone   Grapefruit   hauch von Anis</i>		<b>6.7</b>	<b>44</b>
<b>Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes</b>   Dom. Olivier et Corinne Merlin Chardonnay <i>Weisser Pfirsich   Birne   Mineralisch</i>		<b>10.5</b>	<b>69</b>
<b>Rueda DO K-Naia 2021</b>   Bodegas Naia   Verdejo, Sauvignon Blanc <i>Hellfruchtig   Mineralisch   frischer Ausklang</i>		<b>8.8</b>	<b>58</b>



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## WEIN IM OFFENAUSSCHANK | ROSÉ

	10cl	75cl
<b>Solothurner Pinot Noir Rosé AOC «Screaming Devil» 2022</b>   Tschäpperli & Wyniger Pinot Noir	9.9	65
<i>Harmonisch, weich   rote Beeren   Rosenduft</i>		
<b>Calafuria Salento IGT 2022</b>   Tormaresca   Negroamaro	9.5	62
<i>Grapefruit   Pfirsich   Granatapfel</i>		

---

## WEIN IM OFFENAUSSCHANK | ROT

	10cl	75cl
<b>Pinot Noir AOC 2021</b>   Weingut Jauslin   Pinot Noir	10.5	69
<i>Brombeer   Kirsche   samtiger Abgang</i>		
<b>Pinot Noir AOC La Tour Réserve 2020</b>   Weingut Jauslin   Pinot Noir	10.9	72
<i>Vollmundig   Sauerkirscharomen   weiche Tannine</i>		
<b>Ticino Rosso DOC Sottorocchia 2022</b>   Tenuta San Giorgio	10.5	69
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
<i>Vollmundig   dunkle Beeren   dezente Holzaromatik</i>		
<b>Barbera d'Alba DOC 2021</b>   Revello   Barbera	8.9	59
<i>Käftig elegant   dunkle Früchte   Mineralisch</i>		
<b>Ad Astra IGT 2019</b>   Fattoria Nittardi   Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	9.9	65
<i>Pflaume   Beeren   Lakritz</i>		
<b>Languedoc AOC L'Orée Rouge 2016</b>   Domaine de Fabrègues	6.7	44
Mourvèdre, Cinsault, Carignan		
<i>Schwarze Früchte   Würzig   Pfeffer</i>		
<b>Toro DO Romanico 2020</b>   Teso la Monja   Tempranillo	9.7	64
<i>Brombeere   schwarze Johannisbeere   florale Noten</i>		
<b>Puro Malbec 2021</b>   Dieter Meier / Ojo de Agua   Malbec	9.6	63
<i>Reife Kirsche   Kräuteraromen   florale Noten</i>		



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Spritz

---

<b>Classic</b> -----	<b>14.5</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Bitter</b> -----	<b>14.5</b>
Campari, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Tscharly</b> -----	<b>15.5</b>
Tscharly Aperitif, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Hugo</b> -----	<b>16</b>
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	
<b>Weiss</b> -----	<b>7.5</b>
Gespritzter Weisswein - süss oder sauer	

---

## Negronis

---

<b>Negroni</b> -----	<b>16</b>
Gin, Antica Formula, Carpano Bitter	
<b>Americano</b> -----	<b>15</b>
Carpano Bitter, Carpano Rosso, Soda	
<b>Sbagliato</b> -----	<b>15</b>
Carpano Bitter, Antica Formula, Prosecco	

---

## Cocktails

---

<b>Gin Essence</b> -----	<b>17.5</b>
Rheinbrand Gin, Grapefruit & Rosmary Tonic, Rosmarin, Gaprefruit	
<b>Waldsturm</b> -----	<b>17</b>
Rum Coruba 7, Limetten Ginger Beer	
<b>Jameson Ginger Lime</b> -----	<b>17</b>
Jameson Whisky, Limetten, Ginger Ale	
<b>Overproof Bloody Mary</b> -----	<b>18</b>
Overproof Vodka, Tomatensaft, Gewürze	

---

## Mocktails

---

<b>Little Hugo</b> -----	<b>13</b>
Holunderblütensirup, Kolonne Null Sekt, Soda, Minze, Limette	
<b>Cuba Without Libre</b> -----	<b>13.5</b>
Alkoholfreier Rum, Coca Cola, Limette	
<b>La Vie est Giselle</b> -----	<b>13</b>
Giselle 0.0, Rosmarin Tonic, Gurke, Minze	



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Aperitifs & Bitter

	%	cl	
Campari Bitter	25	4	9.5
Cynar Bitter	16.5	4	9.5
Pastis	45	4	9.5
Jägermeister	35	4	9.5
Braulio Amaro dello Stelvio	21	4	10.5
Ramazotti Amaro	30	4	10.5
Amaro Montenegro	23	4	11

---

## Vermouths

	%	cl	
Carpano Dry	18	4	10
Carpano Bianco	25	4	9.5
Carpano Classico Rosso	25	4	9.5
Antica Formula	16.5	4	10.5

---

## Sherry & Porto

	%	cl	
Tio Pepe Cream Sherry Solera 1847 Gonzalez Byass	18	5	12.5
Fine White Port (weiss) W. & J. Graham's Port	19	5	12.5
Porto 10 Years Tawny (rot) W. & J. Graham's Port	20	5	14





# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Cognac, Armagnac & Calvados

	%	cl	
<b>Cognac VSOP Medaillon</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>13</b>
Martell		<b>4</b>	<b>20</b>
<b>Bas Armagnac 20 ans</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
Baron Sigognac		<b>4</b>	<b>23</b>
<b>Calvados VSOP</b>	<b>45</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
Château de Breuil		<b>4</b>	<b>19</b>

---

## Grappa & Acquavit aus der Schweiz

	%	cl	
<b>Acquavite di Uva Americana (klar)</b>	<b>45</b>	<b>2</b>	<b>12.5</b>
Azienda Vitivinicola Giromit		<b>4</b>	<b>19.5</b>
<b>Grappa Sassi Grossi (klar)</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>12.5</b>
Gialdi,		<b>4</b>	<b>19.5</b>
<b>Grappa Quattromani (Barrique)</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>13</b>
Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini		<b>4</b>	<b>20</b>

---

## Grappa aus Italien

	%	cl	
<b>Grappa di Moscato (klar)</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
Villa de Varda		<b>4</b>	<b>19</b>
<b>Grappa Sassicaia Riserva (Barrique)</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>13.5</b>
Tenuta San Guido		<b>4</b>	<b>20.5</b>
<b>Grappa Magari Ca' Marcanda (Barrique)</b>	<b>45</b>	<b>2</b>	<b>12.5</b>
Angelo Gaja		<b>4</b>	<b>19.5</b>
<b>Grappa Tre Soli Tre</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>13.5</b>
Distillerie Berta		<b>4</b>	<b>20.5</b>
<b>Grappa Amarone Grand Cru «Aged Barrique Cantina Bertani»</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
Villa de Varda		<b>4</b>	<b>23</b>



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

<b>Schnaps aus der Region</b>	%	cl	
<b>Williams</b> Käsers-Schloss	<b>40</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>13</b> <b>20</b>
<b>Quittenbrand</b> Käsers-Schloss	<b>45</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>15.5</b> <b>22.5</b>
<b>Berner Rosen Apfelbrand</b> Käsers-Schloss	<b>40</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>13</b> <b>20</b>
<b>Basler Langstieler Kirschbrand</b> Käsers-Schloss	<b>40</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>13</b> <b>20</b>
<b>Basler Bierbrand</b> Stadtmauer Brauer	<b>40</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>9</b> <b>18</b>

---

---

<b>Schnaps aus der Schweiz</b>	%	cl	
<b>Vieil Abricot im Barrique</b> Gunzwiler Destillate – Urs Hecht	<b>43</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>13.5</b> <b>20.5</b>
<b>Vieille Williams im Barrique</b> Gunzwiler Destillate – Urs Hecht	<b>40</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>13.5</b> <b>20.5</b>
<b>Vieille Prune im Barrique</b> Gunzwiler Destillate – Urs Hecht	<b>45</b>	<b>2</b> <b>4</b>	<b>13.5</b> <b>20.5</b>

---



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

<b>Whisky aus der Schweiz</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
<b>Single Malt 180 Grad</b> Käsers-Schloss	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>19</b>
<b>Teufelhof Whisky 4 years</b> Rheinbrand Spirits & Stadtmauer Brauer	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>19</b>

---

---

<b>Whisky aus Japan</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
<b>From The Barrel</b> Nikka Whisky	<b>51.4</b>	<b>4</b>	<b>15.5</b>

---

---

<b>Bourbon Whiskey</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
<b>95 Rye Small Batch Whiskey</b> Bulleit	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>13</b>
<b>Kentucky Straight Bourbon Double Oaked</b> Woodford	<b>43.2</b>	<b>4</b>	<b>16</b>

---

---

<b>Whisky aus Irland</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
<b>Black Barrel</b> Jameson	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>13.5</b>
<b>Caskmates Stout Edition</b> Jameson	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>13</b>

---

---

<b>Single Malt</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
<b>The Original 10 Years</b> Glenmorangie	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>15</b>

---



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Single Malt Highland Whisky

	%	cl	
<b>Single Malt 14 Years</b> Oban Western	43	4	16.5
<b>Single Malt 12 Years</b> The Dallmore	42	4	16.5
<b>Single Malt 15 Years</b> The Glenlivet	40	4	18

---

## Single Malt Isle of Orkney

	%	cl	
<b>The Orcadian</b> Scapa Glansa	40	4	17.5

---

## Single Malt Isle of Islay Whisky

	%	cl	
<b>Single Malt 16 years</b> Lagavullin	43	4	17
<b>Single Malt 10 years</b> Ardbeg	46	4	16

---

## Single Malt Speyside Whisky

	%	cl	
<b>Single Malt Experimental Series IPA</b> Glenfiddich	43	4	16
<b>Single Malt 14 Years Story The Week Of Peat</b> Balvenie	48.3	4	20



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

<b>Rum aus der Schweiz</b>	%	cl	
<b>Rheinbrand Rum</b> Rheinbrand Spirits	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
<b>Peng Peng Overproof Rum</b> Rheinbrand Spirits	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>19.5</b>

---

---

<b>Rum aus Barbados</b>	%	cl	
<b>Rum XO</b> Plantation	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>16</b>

---

---

<b>Rum aus Guatemala</b>	%	cl	
<b>Rum Zacapa Etiqueta Negra No. 23 Sistema Solera</b> Industrias Licorera de Guatemala	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>19</b>

---

---

<b>Rum aus Jamaika</b>	%	cl	
<b>Rum 7 years Solera</b> Coruba	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>13</b>
<b>Rum 12 years Cigar</b> Coruba	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>14</b>
<b>Rum 18 years</b> Coruba	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>15</b>
<b>Rum 8 years Reserve</b> Appleton Estate	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>15</b>
<b>Rum 12 years Rare Casks</b> Appleton Estate	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<b>Rum 21 years Nassau Valley Cask</b> Appleton Estate	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>21</b>

---



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Cachaça

	%	cl	
<b>Chachaça</b> Leblon	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>12.5</b>

---

## Tequila & Mezcal

	%	cl	
<b>Tequila Reposado</b> Herradura	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>15.5</b>
<b>Tequila Añejo</b> Herradura	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>17</b>

---

## Vodka aus Finnland

	%	cl	
<b>Vodka Premium Original</b> Koskenkorva	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>12.5</b>
<b>Vodka Premium Overproof</b> Koskenkorva	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>14</b>

---

## Vodka aus Schweden

	%	cl	
<b>Vodka</b> Absolut	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>12.5</b>



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Gin aus der Schweiz

	%	cl	
<b>Rheinbrand Dry Gin</b> Rheinbrand Spirits	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>14.5</b>
<b>Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition</b> Rheinbrand Spirits	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>14.5</b>
<b>Swiss Blended Gin</b> Nginius!	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>14</b>
<b>London Dry Gin</b> Höllenhund	<b>43</b>	<b>4</b>	<b>16</b>

---

## Gin aus Deutschland

	%	cl	
<b>Schwarzwald Dry Gin</b> Monkey 47	<b>47</b>	<b>4</b>	<b>13.5</b>
<b>Huckelberry Gin</b> Finest Beverages	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>14</b>

---

## Gin aus Italien

	%	cl	
<b>Gin Malfy Originale</b> Malfy Distillery	<b>41</b>	<b>4</b>	<b>13</b>

---



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

---

## Gin aus England

	%	cl	
<b>London Dry Gin</b> Beefeater	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>12.5</b>
<b>Plymouth Navy Strength Gin</b> Black Friars Distillery	<b>57</b>	<b>4</b>	<b>15.5</b>
<b>Islay Dry Gin</b> The Botanist	<b>46</b>	<b>4</b>	<b>13.5</b>

---

## Gin aus Thailand

	%	cl	
<b>Iron Balls New Western Dry Gin</b> Iron Balls Distillery	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>15.5</b>

---

## Gin aus Japan

	%	cl	
<b>Green Tea Kyoto Dry Gin</b> KINOBI	<b>43.1</b>	<b>4</b>	<b>16.5</b>



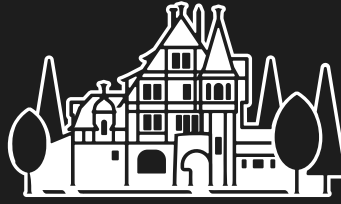


# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

<b>Liköre</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
<b>Amaretto Original</b> Disaronno	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
<b>Kaffeelikör</b> Borghetti	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
<b>Sambuca Extra</b> Molinari	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
<b>Hierbas Ibicencas</b> Mari Mayans	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
<b>Cognac à l'Orange Cordon Rouge</b> Grand Marnier	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>12.5</b>
<b>Haselnusslikör</b> Frangelico	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
<b>Noos Premium Nocino</b> Manifattura Branchi	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>13</b>
<b>Sciur Limun Limoncello</b> Manifattura Branchi	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>12.5</b>

→ Kombinieren Sie Spirituosen mit einem Softgetränk  
nach Wahl für CHF 3.50



# Waldhaus beider Basel

HOTEL & RESTAURANT

+41 61 313 00 11 | @waldhaus\_basel  
www.waldhausbeiderbasel.com