

Restaurant
SCHNABEL

Soupes & Entrée
Soups & Starters

ZWIEBELSUPPE

Soupe à l'Oignon gratinée avec Fromage
French Onion Soup topped off with grilled
Cheese
CHF 14.90

SPARGELCRÈMESUPPE

Crème d'Asperges
Asparagus Soup
CHF 14.90

GEMISCHTER SALAT

Salade méele
Mixed Salad
CHF 11.90

GRÜNER SALAT

Salade verte
Green Salad
CHF 9.90

RUCOLASALAT „SPEZIAL“

Salade de Roquette avec Oeuf, Lardon &
Croûtons
Rocket Salad with Egg, Bacon & Croutons
Entée: CHF 14.90
Portion: CHF 19.90

GERÄUCHERTER LACHS – TELLER

Saumon fumé servi avec Toast & Beurre
Smoked Salmon served with Toast & Butter
Entrée: CHF 18.90
Portion: CHF 27.90

CREVETTES-COCKTAIL

Cocktail de Crevettes, avec Toast & Beurre
Prawn Cocktail with Toast & Butter
Entrée: CHF 18.90
Portion: CHF 27.90

BEEFSTEAK TARTAR

Steak Tartare, Servi avec Toast et Beurre
Freshly chopped Tartar, with Toast and Butter
Entrée: CHF 26.90
Portion: CHF 34.90

SPARGEL – RAVIOLI

Ravioli aux Asperges
Sauce au Vin blanc avec pointes d'Asperges
Asparagus Ravioli
White Wine Sauce with Asparagus
Entrée: CHF 19.90

SPARGEL – SALAT

Salade d'Asperges avec Pointes d'Asperges,
Jambon, Œuf et sa Vinaigrette
Asparagus Salad
With Asparagus, Ham, Eggs and Vinaigrette
Entée: CHF 15.90
Portion: CHF 22.90

Restaurant
SCHNABEL

Spécialités de la Maison
House Specialty

„Falschi Schnägge“

FALSCHER SCHNECKEN «DU CHEF»

FAUX ESCARGOTS „DU CHEF“

OR „PEPPER“ / „AUX POIVRES“

Dés de Filet de Boeuf grillés
avec Beurre à l'Ail Maison ou aux poivres
Servi avec Pommes Frites
Diced Cubes of Filet of Beef
grilled over with Garlic or Pepper Sauce
Served with Fries

6 Stück: CHF 28.90

12 Stück: CHF 38.90

FALSCHER SCHNECKEN «CAFÉ DE PARIS»

FAUX ESCARGOTS „CAFÉ DE PARIS“

(HERB BUTTER / BEURRE AUX HERBES)

Dés de Filet de Boeuf grillés
avec Beurre Café de Paris
Servi avec Pommes Frites
Diced Cubes of Filet of Beef
grilled over with Café de Paris Sauce
Served with Fries

6 Stück: CHF 28.90

12 Stück: CHF 38.90

Foie / Liver

«SUURI LÄBERLI» (CH)

Émincé de Foie de Boeuf sauté au Vinaigre,
servi avec Rösti
Soured Beef Liver, served with Rösti
CHF 24.90

KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)

Foie de Veau sauté au Beurre avec Oignons,
servi avec Rösti
Calf's Liver sauteed in Butter with Onions,
served with Rösti
CHF 33.90

KALBSLÄBERLI « MADEIRA » (CH)

Émincé de Foie de Veau à la Sauce Madeire
servi avec Rösti
Calf's Liver in Madeira Sauce, with Rösti
CHF 35.90

KALBSLÄBERLI MIT SALAT (CH)

Fois de Veau sur lit de Salade de Roquette
Calf's Liver served on Rocket Salad
CHF 30.90

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Notre fournisseur de Viande de Bâle / Our Meat Supplier from Basel (since 1821).

Restaurant
SCHNABEL

Classics

«SCHNÄBELI» - WURSTSALAT (CH)

Salade „Vigneronne“ avec Fromage et Oignons, servi avec Frites
Sausage Salad with Cheese and Onion
Served with Fries
CHF 21.90

BEEFSTEAK TARTAR

Steak Tartare
Servi avec Toast et Beurre
Freshly chopped Tartar
Served with Toast and Butter
Entrée: CHF 26.90
Portion CHF 34.90

„SCHNABEL“ – TELLER

Assiette „Schnabel“: Cocktail de Crevettes, Saumon fumé, Steak Tartare, Jambon cru
„Schnabel“ Platter: Prawn Cocktail, Smoked Salmon, freshly chopped Tartar, Parma Ham
CHF 37.90

ZÜRCHER GESCHNETZLETES (CH)

„Émincé Zurichois“: Émincé de Veau à la Crème & Champignons, avec Rösti
„Zürich Veal“: Stripes of Veal's Steak in a Creamy Mushroom Sauce with Rösti
CHF 41.90

RINDS-ENTRECÔTE (CH)

Entrecôte de Boeuf avec Café de Paris
Servie avec Pommes Frites et Légumes
Beef Entrecôte with Café de Paris
Served with Fries and Vegetables
CHF 44.90

RIESEN SCHNIPO (CH)

Éscalope de Porc panée servi avec Pommes Frites et Légumes frais
Wiener Schnitzel (porc) served with Fries and Vegetables of the day
CHF 32.90

CORDON BLEU „ZUM SCHNABEL“ (CH)

Éscalope de Porc panée, farcie de Jambon Cru et de Gruyère,
Servi avec Frites et Légumes
Escalope of Porc with Parma Ham & Gruyère Cheese between, with Fries & Vegetables
CHF 36.90

BEBBI – BRATWURST VOM GRILL (CH)

Saucisse grillée avec Sauce à l'Oignon, servi avec Rösti
Sausage with Onion Gravy
Served with Rösti
CHF 24.90

LAMM – RACK VOM GRILL (IRL)

Carré d'agneau grillé
Pommes nouvelles et Légumes grillés
Grilled Rack of Lamb
Served with Potatoes and grilled Vegetables
CHF 42.90

RINDSFILET VOM GRILL (CH)

Filet de Boeuf, Sauce aux Morilles
Avec Pommes de terre nouvelles & Aspèrges
Filet of Beef on a Morel Sauce
With Potatoes & Asparagus
CHF 58.90

Restaurant
SCHNABEL

SAISONALE / SEASONAL

ASPERGES / ASPARAGUS

WEISSE SPARGELN / ASPERGES BLANCHES / WHITE ASPARAGUS

Portion	CHF 32.90
½ Portion	CHF 27.90

GRÜNE SPARGELN / ASPERGES VERTES / GREEN ASPARAGUS

Portion	CHF 28.90
½ Portion	CHF 23.90

WEISSE & GRÜNE SPARGELN / BLANCHES & VERTES / WHITE & GREEN

Portion	CHF 30.90
½ Portion	CHF 25.90

SAUCE AU CHOIX / CHOICE OF SAUCE:

Hollandaise, Mayonnaise, Vinaigrette

ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISH:

Jambon & Jambon de Parme/ Ham & Parma Ham CHF 8.00

Pommes nouvelles au pesto à l'ail des ours/
Potatoes with wild garlic pesto CHF 5.00

FEUILLETÉ « AUX ASPERGES »

Avec Asperges, Morilles et dés de filet de bœuf

With Asparagus, Morels and dices of filet of beef

CHF 33.90

Notre Proposition de Vin / Our Wine Proposition:

	1dl	5dl	7.5dl
SAUVIGNON BLANC «VIRIDIS» AOC	7.50	37.50	49.00
Château Souaillon, Neuchâtel			

Restaurant
SCHNABEL

Végétarien & Poisson / Vegetarian & Fish

GEMÜSETELLER

Assortiment de Légumes de Saison
Plate of different sorts of fresh Vegetables
CHF 24.90
Avec Oeuf au plat / with fried Egg: CHF 28.90

SPARGEL – RISOTTO

Risotto aux Asperges
Risotto with Asparagus
CHF 27.50

SPARGEL – RAVIOLI

Ravioli aux Asperges
Sauce au Vin blanc avec pointes d'Aspèrges
Asparagus Ravioli
White Wine Sauce with Asparagus
CHF 26.90

RIESEN – CREVETTES – SPIESS

Brochette de Crevettes géantes
avec Pommes de Terre et Légumes grillés
Spit of giant Shrimps
Served with Potatoes and grilled Vegetables
CHF 36.90

LACHSSCHNITZEL

Saumon à la Sauce Hollandaise
servi avec Duo d'Asperges
Salmon on a Sauce Hollandaise
Served with white and green Asparagus
CHF 36.90

PENNE «SCHNABEL ART»

Penne à la Crème avec Pointes d'Asperges,
Tomates et Crevettes
Penne with Asparagus, Tomatoe and Shrimps
in a Creamy Sauce
CHF 27.90

Rösti

MÄRTPLATZ-RÖSTI

Aux Champignons et Légumes,
Sauce à la Crème
With Mushrooms and Vegetables
in a Cream Sauce
CHF 27.90

DOWN TOWN-RÖSTI

Avec Dés de Filet de Boeuf
au Beurre Café de Paris
With Cubes of Filet of Beef
in a Café de Paris Sauce
CHF 37.90

«BUURE»-RÖSTI

Au Jambon, Oeuf au plat et Fromage à
Raclette
With Ham, fried Egg and Cheese
CHF 27.90

Restaurant
SCHNABEL

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE « À LA PISTACHE » Avec Glace Noisette / With Hazelnut Ice Cream	CHF 14.90
PANNA COTTA „AUX FRUITS ROUGES“	CHF 11.90
FONDANT AU CHOCOLAT à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 13.90
ERDBEER – TARTAR Tartare de Fraises avec Mousse au Chocolat blanc (Toblerone) Strawberry Tartare with white Chocolate Mousse (Toblerone)	CHF 14.90
COUPE „ROMANOFF“ Fraises / Strawberries & Glace Vanille	CHF 11.90
MINI – COUPE	CHF 9.90
COUPE DANMARK GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT	CHF 11.90
MINI – COUPE	CHF 6.90
COUPE HOT BERRY GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES	CHF 11.90
MINI – COUPE	CHF 6.90
ICE CAFE	CHF 11.90
MINI – COUPE	CHF 6.90
SORBET COLONEL SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 13.90
MINI – COUPE	CHF 8.90
ZWETSCHGEN SORBET MIT VIEILLE PRUNE	CHF 13.90
Sorbet Prune avec Vielle Prune / Sorbet of Plum with Vielle Prune (Likor)	
MINI – COUPE	CHF 8.90

** Pour des Informations concernant les Allergies demandez au Service svp. Merci ! **

** For any Informations concerning Allergies please ask our Staff. Thank you ! **