

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

d'Basler Beiz mit Tradition  
«e Guete»



*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Soupes & Entrée**  
**Soups & Starters**

**ZWIEBELSUPPE**

Soupe à l'Oignon gratinée avec Gruyère et  
Parmesan  
French Onion Soup topped off with grilled  
Gruyère and Parmesan Cheese  
CHF 12.50

**TOMATENCRÈMESUPPE**

Soupe à la Tomate et au Basilic  
Tomatoe Soup with Basil  
CHF 12.50

**BOUILLON**

Bouillon de Légumes / à l'Œuf  
Bouillon of Vegetables / with an Egg  
CHF 9.50

**GEMISCHTER SALAT**

Salade mêlée  
Mixed Salad  
CHF 9.50

**GRÜNER SALAT**

Salade verte  
Green Salad  
CHF 8.50

**NÜSSLISALAT „SPEZIAL“**

Salade de Mache avec Oeuf, Lardon &  
Croûtons  
Lamb's Lettuce with Egg, Bacon &  
Croutons  
Portion: CHF 17.50  
Entée: CHF 12.50

**RUCOLASALAT**

Salade de Rockette avec Parmesan et  
Jambon de Parme  
Rocket Salad with Parmesan and Parma Ham  
Portion: CHF 17.50  
Entrée: CHF 12.50

**CAESAR SALAT**

Salade d'Iceberg à la Sauce Caesar  
Lettuce in a Caesar Sauce  
CHF 12.50  
Avec Émincé de Poulet grillé  
With pan-fried Chicken Breast  
CHF 24.50  
Avec Pommes Frites / With Fries  
CHF + 4.00

**CREVETTES-COCKTAIL**

Cocktail de Crevettes, avec Toast & Beurre  
Prawn Cocktail with Toast & Butter  
Entrée: CHF 16.50 / Portion: CHF 24.50

**GERÄUCHERTER LACHS-TELLER**

Saumon fumé avec Toast & Beurre  
Smoked Salmon with Toast & Butter  
Entrée: CHF 18.50 / Portion: CHF 26.50

**BÜNDNER TELLER**

Viande des Grisons et Jambon cru garni  
Cured Meats and Parma Ham  
Garnished  
Entrée: CHF 18.50  
Portion: CHF 26.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Specialités du Mois**  
**Specialties of the Month**

**SPÄTZLE – PFANNE „SCHNABEL ART“**

Poêlé de Spaetzle  
avec Émincé de Filet de Bœuf et Légumes  
Hotpot of Spaetzle  
With Stripes of Filet of Beef and Vegetables  
CHF 29.50

**RUMPSTEAK VOM GRILL**

Rumpsteak grillé, Sauce aux Poivres  
Servi avec Pommes sautées et Légumes  
Grilled Rumpsteak on a Pepper Sauce  
Served with fried Potatoes and Vegetables  
CHF 32.50

**RAHMSCHNITZEL**

Escalope de Porc à la Crème et aux  
Champignons, servi avec Nouilles  
Pork Cut in a Creamy Mushroom Sauce  
Served with Noodles  
CHF 28.50

**KALBSLEBER-SCHNITZEL**

Escalope de Foie de Veau sauté aux  
Oignons et lardons avec Pommes sautées  
Escalope of Beef Liver sauteed with Onions  
and Bacon, served with fried Potatoes  
CHF 34.50

**PROPOSITIONS DE VIN**

**MAGARI DELLA TOSCANA IGT (2012)**

Ca' Marcanda, Gaja  
10cl: CHF 10.50  
50cl: CHF 52.50  
75cl: CHF 78.00

**PAPPARDELLE „AL COLOSSEO“**

Pâtes avec Sautés de Poulet aux Herbes et  
Tomates légèrement crémé  
Pasta with Dices of Chicken with Herbes and  
Tomatoes in a Creamy Sauce  
CHF 26.50

**SCHWEINSFILET MIGNON „EMPIRE“**

Filet de Porc „Empire“ avec Saumon fumé &  
Épinard gratiné à la Sauce Hollandaise  
Servi avec Spaetzle et Légumes  
Filet of Pork „Empire“ with smoked Salmon &  
Spinach scalloped with a Sauce Hollandaise  
Served with Spaetzle and Vegetables  
CHF 42.50

**FALSCHES SCHNECKEN „AUX POIVRES“**

**FAUX ESCARGOTS „AUX POIVRES“**

Dés de Filet de Boeuf grillés  
Gratiné avec Beurre aux Poivres  
Servi avec Pommes Frites  
Diced Cubes of Filet of Beef  
grilled over with a Pepper Sauce  
Served with Fries  
6 Stück: CHF 23.50  
12 Stück: CHF 33.50

**WINE PROPOSITIONS**

**PROMIS DELLA TOSCANA IGT (2011)**

Ca' Marcanda, Gaja  
10cl: CHF 9.00  
50cl: CHF 45.00  
75cl: CHF 64.00

Restaurant  
**SCHNABEL**

## Classics

### «SCHNÄBELI» - WURSTSALAT

Salade „Vigneronne“ avec Fromage et Oignons garnie de diverses Crudités  
Sausage Salad with Cheese and Onion garnished with different Salads

CHF 19.50

Avec Pommes Frites/with Fries: + 4.00

### BEEFSTEAK TARTAR

Steak Tartare  
Servi avec Toast et Beurre  
Freshly chopped Tartar  
Served with Toast and Butter

Entrée: CHF 24.50

Portion CHF 32.50

### „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 32.50

### ZÜRCHER GESCHNETZLETES

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

CHF 33.50

### RIESEN SCHNIPO

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

CHF 28.50

### CORDON BLEU „ZUM SCHNABEL“

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

CHF 31.50

### KALBSBRATWURST VOM GRILL

Saucisse de Veau grillée avec Sauce à l'Oignon, servi avec Rösti  
Veal Sausage with Onion Gravy  
Served with Rösti

CHF 22.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Spécialités de la Maison**  
**House Specialty**

**„Falschi Schnägge“**

**FALSCHE SCHNECKEN**

**«DU CHEF»**

**FAUX ESCARGOTS „DU CHEF“**

Dés de Filet de Boeuf grillés

avec Beurre à l'Ail Maison

Servi avec Pommes Frites

Diced Cubes of Filet of Beef

grilled over with Garlic Sauce

Served with Fries

6 Stück: CHF 23.50

12 Stück: CHF 33.50

**FALSCHE SCHNECKEN**

**«CAFÉ DE PARIS»**

**FAUX ESCARGOTS „CAFÉ DE PARIS“**

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 23.50

12 Stück: CHF 33.50

**RINDS-ENTRECÔTE**

Entrecôte de Boeuf avec Café de Paris

Servi avec Pommes Frites et Légumes

Beef Entrecôte with Café de Paris

Served with Fries and Vegetables

CHF 39.50

**LAMMKOTELETT VOM GRILL**

Côtelettes d'agneau grillées

Servi avec Pommes nouvelles et Légumes

Lamb Chops grilled

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 28.50

**RINDSFILET GRILLIERT**

Filet de Boeuf, Sauce aux Bollets

Servi avec Légumes et Spaetzle

Filet of Beef, Mushroom Sauce (Gêpe)

Served with Vegetables and Spaetzle

CHF 52.50

**ENTENBRUST**

Magret de Canard, Sauce au miel

Servi avec Légumes et Rösti Croquettes

Crispy Duck breast on a Honey Sauce

Served with Vegetables and Rösti Croquettes

CHF 32.50

**Végétarien / Vegetarian**  
**Poisson / Fish**

**GEMÜSETELLER**

Assortiment de Légumes de Saison

Plate of different sorts of fresh

Vegetables

CHF 24.50

Avec Oeuf au plat / with fried Egg: CHF 26.50

**EGLIFILET IM BIERTEIG**

Filet de Perches frites

avec Sauce Tartare

avec Pommes de Terre et Broccoli

Fried Fish with Tartar Sauce

Potatoes and Broccoli

CHF 28.50

**SPÄTZLE-PFANNE**

Spaetzle avec Légumes, Sauce aux

Champignons et gratiné au Fromage

Spaetzle with Vegetables, Mushroom Sauce

and overbaked with Cheese

CHF 24.50

**ROTBARBE-FILET „ À LA PROVENÇALE“**

Filet de Rouget « à la Provençale »

avec Pommes nouvelles et Légumes

Red Mullet « à la Provençale »

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 31.50

**PAPPADELLE „BROCCOLI“**

Sauce à la Crème avec Broccoli et Tomates

In a Creamy Sauce with Broccoli & Tomatoes

CHF 25.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## Rösti

### **MÄRTPLATZ-RÖSTI**

Aux Champignons et Légumes,  
Sauce à la Crème  
With Mushrooms and Vegetables  
in a Cream Sauce  
CHF 25.50

### **«BUURE»-RÖSTI**

Au Jambon, Oeuf au plat et Fromage à  
Raclette  
With Ham, fried Egg and Cheese  
CHF 26.50

### **«SCHNABEL»-RÖSTI**

Au Lardon, Oignons et Fromage à Raclette  
With Bacon, Onions and Cheese  
CHF 25.50

### **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 32.50

### **WAGGIS-RÖSTI**

Avec Médailon de Filet de Boeuf et Lardon à  
la Sauce aux Bolets  
With Filet of Beef and Bacon in a Mushroom  
Sauce (Cèpe Sauce)  
CHF 38.50

## Foie / Liver

### **KALBSLÄBERLI SAUTIERT**

Foie de Veau sauté au Beurre avec  
Oignons, servi avec Rösti  
Calf's Liver sauteed in Butter with Onions,  
served with Rösti  
CHF 31.50

### **LÄBERLI « MADEIRA »**

Émincé de Foie de Veau à la Sauce Madeire  
servi avec Rösti  
Calf's Liver in Madeira Sauce  
served with Rösti  
CHF 33.50

### **SUURI LÄBERLI**

Émincé de Foie de Boeuf sauté au Vinaigre,  
servi avec Rösti  
Soured Beef Liver, served with Rösti  
CHF 22.50

### **LABERLI « MADAGASCAR »**

Émincé de Foie de Bœuf, Sauce au Poivre  
servi avec Spaetzle  
Beef Liver on a Pepper Sauce  
Served with Spaetzle  
CHF 24.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## DESSERTS

<b>FLAN CAMEL</b>	CHF 9.50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit Vanille Glace/ avec Glace Vanille/ with Vanilla Ice	CHF 12.50
<b>PANNA COTTA „AUX FRUITS ROUGES“ / WITH BERRIES</b>	CHF 10.50
<b>DUO DE TOBLERONE – MOUSSE</b> Avec Chocolat noir et blanc/ With dark and white Chocolate	CHF 12.50
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> A la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 12.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> an Vanillesauce Beignets de Pomme à la Sauce Vanille / Apple Pies with Vanilla Sauce	CHF 10.50
<b>APFELSTRUDEL</b> an Vanillesauce mit Vanille Glace Strudel à la Pomme avec Glace Vanille/ Apple Strudel with Vanilla Ice Cream	CHF 12.50
<b>GRATIN „AUX FRUITS ROUGES“</b> Gratin de Fruits rouges au Sabayon de Champagne avec Glace Vanille Gratin of Berries and Champagne Sabayon with Vanilla Ice	CHF 14.50
<b>COUPE DANMARK</b> GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT	CHF 11.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
<b>COUPE HOT BERRY</b> GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES	CHF 11.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
<b>ICE CAFÉ</b>	CHF 10.50
<b>SORBET COLONEL</b> SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 12.50
<b>ZWETSCHGEN SORBET</b> MIT VIEILLE PRUNE Sorbet de Prune avec Vielle Prune Sorbet of Damsons with Vielle Prune (Likor)	CHF 12.50