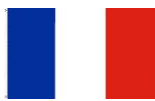


Restaurant
SCHNABEL

d'Basler Beiz mit Tradition
«e Guete»



WiFi: schnabel : 4guestsonly

Restaurant
SCHNABEL

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 11.50

KÜRBISCRÈMESUPPE

Soupe au Potiron
Pumpkin Soup
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

EIERSCHWÄMMLI AUF NÜSSLISALAT

Poêllée de Chanterelles sur lit de Mache
Chanterelle on Lamb's Lettuce
Portion: CHF 19.50
Entrée: CHF 14.50

BÜNDNER TELLER

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

GERÄUCHERTER LACHS-TELLER

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

CREVETTES-COCKTAIL

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

KÜRBIS RAVIOLI

Ravioli au Potiron à la Sauce au Vin Blanc
Pumpkin Ravioli on a White Wine Sauce
Entrée: CHF 18.50

WILD – SALAT

Salade avec Émincé de Cerf, Lardon et
Chanterelles
Salad with Stripes of Deer's Meat, Bacon and
Chantrelle
Entrée: 14.50

Restaurant
SCHNABEL

Gibier / Venison

SPÄTZLE – PFANNE „PÉRIGORD“

Émincé de Cerf, Sauce Gibier avec Légumes
& Champignons

Stripes of Deer's Meat, Venison Sauce with
Vegetables and Mushrooms

CHF 29.50

HIRSCH – KOTELETT „AUX 5 POIVRES“ *

Cotelettes de Cerf « Aux 5 Poivres »

Deer's Coteletts with Pepper Sauce

CHF 42.50

HIRSCHGESCHNETZELTES „DIANA“ *

Émincé de Cerf „Diana“,

Sauce Gibier au Cognac

Stripes of Deer's Meat „Diana“,

Cognac-Venison Sauce

CHF 39.50

*Les Plats sont accompagnés de:

Spaetzle, Choux Rouge, Choux de Bruxelles,
Marrons glacés et Pomme

WILD – SALAT

Salade avec Émincé de Cerf, Lardon et
Chanterelles

Salad with Stripes of Deer's Meat, Bacon and
Chanterelle

Portion: CHF 24.50 / Entrée: 14.50

REHPFEFFER „JÄGER ART“ *

Civet de Chevreuil „Du Chasseur“

„Hunter's“ Venison Stew

CHF 38.50

REHRÜCKEN – TOURNEDOS

Filet de Chevreuil, Sauce aux Chanterelles

Roast Saddle of Venison on a Chanterelle

(Mushroom) Sauce

CHF 59.50

*All Dishes are served with:

Spaetzle, Red Cabbage, Brussels Sprouts,
Chestnut and Apple

PROPOSITIONS DE VIN

MAGARI BOLGHERI DOP (2016)

Ca' Marcanda, Gaja

10cl: CHF 10.50

50cl: CHF 52.50

75cl: CHF 78.00

LA GIOJA DELLA TOSCANA IGT (2013/15)

Riecine

10cl: CHF 11.50

50cl: CHF 57.50

75cl: CHF 82.00

WINE PROPOSITIONS

AMARONE CLASSICO DOCG (2012)

San Rustico

10cl: CHF 9.50

50cl: CHF 47.50

75cl: CHF 65.00

Restaurant
SCHNABEL

Classics

«SCHNÄBELI» - WURSTSALAT (CH)

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 34.50

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 34.50

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 29.50

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 and Gruyère Cheese between

Served with Fries and Vegetables

CHF 32.50

BEBBI – BRATWURST VOM GRILL (CH)

Saucisse grillée avec Sauce à l'Oignon, servi avec Rösti

Sausage with Onion Gravy, served with Rösti

CHF 22.50

Restaurant
SCHNABEL

Spécialités de la Maison
House Specialty

„Falschi Schnägge“

FALSCHE SCHNECKEN (CH)
FAUX ESCARGOTS
«DU CHEF» OR «AUX POIVRES »

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 24.50
12 Stück: CHF 34.50

FALSCHE SCHNECKEN (CH)
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 24.50
12 Stück: CHF 34.50

RINDS-ENTRECÔTE (CH)
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 42.50

LAMM – RACK VOM GRILL (IRL)
Carré d'agneau grillé
Servi avec Pommes de Terre et Ratatouille
Lamb Loin grilled
Served with Potatoes and Vegetables
CHF 36.50

RINDSFILET GRILLIERT (CH)
Filet de Boeuf, Sauce aux Bollets
Servi avec Légumes et Spaetzle
Filet of Beef, Mushroom Sauce (Gèpe)
Served with Vegetables and Spaetzle
CHF 54.50

ENTENBRUST (F)
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 34.50

Restaurant
SCHNABEL

Végétarien / Vegetarian

Poisson / Fish

Pasta

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

RIESEN – CREVETTES – SPIESS

Brochette de Crevettes géantes

avec Pommes de Terre et Légumes

Spit of giant Shrimps

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 29.50

SPÄTZLE-PFANNE „SCHNABEL ART“

Spaetzle avec Légumes, Sauce aux

Champignons et gratiné au Fromage

Spaetzle with Vegetables, Mushroom Sauce

and overbaked with Cheese

CHF 25.50

LACHSSCHNITZEL

Saumon à la Sauce Hollandaise

avec Pommes de Terre et Légumes

Salmon on a Sauce Hollandaise

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 32.50

KÜRBIS RAVIOLI

Ravioli au Potiron

à la Sauce au Vin Blanc

Pumpkin Ravioli

on a White Wine Sauce

Starter/ Entrée: CHF 18.50

Portion: CHF 26.50

Fondue

Fondue de Fromage / Cheese Fondue à discrétion

CHF 29.50 par personne

Restaurant
SCHNABEL

Rösti

MÄRTPLATZ-RÖSTI

Aux Champignons et Légumes,
Sauce à la Crème
With Mushrooms and Vegetables
in a Cream Sauce
CHF 26.50

«BUURE»-RÖSTI

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

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 35.50

WAGGIS-RÖSTI

Avec Médaille de Filet de Boeuf et Lardon à
la Sauce aux Bolets
With Filet of Beef and Bacon in a Mushroom
Sauce (Cèpe Sauce)
CHF 39.50

Foie / Liver

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 321.50

LÄBERLI « MADEIRA » (CH)

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

SUURI LÄBERLI (CH)

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

KALBSLÄBERLI « NORMAND » (CH)

Émincé de Foie de Veau, Sauce Calvados
avec des Pommes, servi avec Spaetzle
Calf's Liver in a Creamy Calvados Sauce
with Apple, served with Spaetzle
CHF 34.50

Restaurant
SCHNABEL

NOS VINS OUVERTS / OUR OPEN WINES

WEISSWEIN – WYSSWYY

	10 cl.	50 cl.	75 cl.
La Côte AOC	CHF 5.00	CHF 25.00	
Epesses AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
Yvorne AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
Chardonnay AOC	CHF 5.50	CHF 27.00	
Pinot Grigio DOP	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
Roero Arneis AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
„Gespritzter“ mit Mineralwasser 2 DL:	CHF 7.00		
„Waggis“ mit Schweppes Tonic 2 DL:	CHF 7.00		

ROSÉ

OEIL DE PERDRIX AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
ROSATO DELLA TOSCANA	CHF 5.50	CHF 27.00	CHF 38.00

ROTWEIN – ROTWYY in 7dl-Qualität

„HUUSWYY VOM SCHNABEL“ Primitivo Salento IGT	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
BUUSNER AOC « PARADYSLI » Pinot Noir, Baselland	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 44.00
MACCHION DEL LUPO DOC Cabernet Sauvignon, Bolgheri Toscana	CHF 6.50	CHF 32.50	CHF 45.00
ORO TORO ROBLE DO Tempranillo, Spanien	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 44.00
MERLOT DOC GRAVE DEL FRIULI	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 44.00

Restaurant
SCHNABEL

DESSERTS

CREME BRULEE avec Glace Vanille / with Vanilla Ice Cream	CHF	12.50
DUO DE TOBLERONE – MOUSSE Avec Chocolat au lait et blanc/ With Milk Chocolate and White Chocolate	CHF	12.50
BASLER LÄCKERLI – MOUSSE avec Compote de Prune/ with Plum's Compote	CHF	12.50
FONDANT AU CHOCOLAT à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF	12.50
APFELKÜCHLEIN an Vanillesauce Beignets de Pomme à la Sauce Vanille / Apple Pies with Vanilla Sauce	CHF	10.50
FIGUES ROTIES AU MIEL avec Glace Vanille / Fig sautéed in Honey with Vanilla Ice Cream	CHF	12.50
PANNA COTTA « AUX FRUITS ROUGES » Avec Fruits des Bois/ with Berries	CHF	10.50
VERMICELLES Meringue & Crème	CHF	10.50
MINI – VERMICELLES	CHF	6.50
COUPE „NESSELRODE“ Vermicelles, Meringue, Glace Vanille & Crème	CHF	12.50
MINI – COUPE	CHF	8.50
COUPE DANMARK Glace Vanille & Sauce au chocolat	CHF	11.50
MINI – COUPE	CHF	5.50
COUPE HOT BERRY Glace Vanille aux fruit rouges/ with red Berries	CHF	11.50
MINI – COUPE	CHF	5.50
ICE CAFE	CHF	10.50
MINI – COUPE	CHF	5.50
SORBET COLONEL Sorbet Citron avec Vodka	CHF	12.50
MINI – COUPE	CHF	6.50
ZWETSCHGEN SORBET mit Vielle Prune	CHF	12.50
Sorbet de Prune avec Vielle Prun / Plum's Sorbet with Vielle Prune (Likor)		
MINI – COUPE	CHF	6.50