

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

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