

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

SPARGELCRÈMESUPPE

Soupe aux Aspèges
Asparagus Soup
CHF 12.50

BOUILLON

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

GEMISCHTER SALAT

Salade méele
Mixed Salad
CHF 9.50

GRÜNER SALAT

Salade verte
Green Salad
CHF 8.50

RUCOLASALAT „SPEZIAL“

Salade de Roquette avec Oeuf, Lardon &
Croûtons
Rocket Salad with Egg, Bacon &
Croutons
Portion: CHF 17.50
Entée: CHF 12.50

BÜNDNER TELLER

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

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

Restaurant
SCHNABEL

Spécialités de la Maison
House Specialty

„Falschi Schnägge“

FALSCHE 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 23.50

12 Stück: CHF 33.50

FALSCHE 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 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

LAMM – RACK VOM GRILL

Carré d'agneau grillé
Servi avec Pommes nouvelles et Légumes
Grilled Rack of Lamb
Served with Potatoes and Vegetables
CHF 34.50

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

Grauwiler Fleisch AG

Notre fournisseur de Bâle / Our Supplier from Basel

Restaurant
SCHNABEL

Classics

«SCHNÄBELI» - WURSTSALAT (CH)

Salade „Vigneronne“ avec Fromage et Oignons garnie de diverses Cruautés
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 (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 33.50

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 28.50

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 31.50

KALBSBRATWURST VOM GRILL (CH)

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

Served with Rösti

CHF 22.50

TROMMELLEHRER – MENU (CH)

Fromage de Viande avec Oeuf au plat
Servi avec Frites et Légumes
Fried Luncheon Meat topped with a Fried Egg
Served with Fries and Vegetables

CHF 24.50

Restaurant
SCHNABEL

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 31.50

SUURI LÄBERLI (CH)

Émincé de Foie de Boeuf sauté au Vinaigre,
servi avec Rösti

Soured Beef Liver, served with Rösti

CHF 22.50

KALBSLÄBERLI « MADEIRA » (CH)

Émincé de Foie de Veau à la Sauce Madeire
servi avec Rösti

Calf's Liver in Madeira Sauce
served with Rösti

CHF 33.50

KALBSLÄBERLI MIT RUCOLASALAT (CH)

Émincé de Foie de Veau sauté au Beurre
avec Oignon, sur lit de Salade de Roquette

Calf's Liver sautéed in Butter with Onions,
served on Rocket Salad

CHF 28.50

Asparagus / Aspèrges

SALMON / SAUMON

Saumon à la Sauce Hollandaise
servi avec Duo d'Aspèrges

Salmon on a Sauce Hollandaise

Served with white and green Asparagus

CHF 31.50

PENNE „SCHNABEL ART“

Penne à la Crème avec Pointes d'Aspèrges,
Tomates et Crevettes

Penne with Asparagus, Tomatoe and Shrimps
in a Creamy Sauce

CHF 25.50 / Entrée : CHF 18.50

STEAK DE VEAU / CALF'S STEAK (CH)

Sauce Hollandaise

Avec Risotto à l'Ail des Ours & Duo d'Aspèrges
on a Sauce Hollandaise

with Bear's Garlic Risotto & Asparagus

CHF 48.50

SPARGEL – RONDELLE

Rondelle aux Aspèrges

Sauce au Vin blanc avec pointes d'Aspèrges

Asparagus Ravioli

White Wine Sauce with Asparagus

CHF 25.50 / Entrée: CHF 18.50

FILET DE BŒUF / FILET OF BEEF (CH)

Sauce aux Poivres

Avec Spaetzle à l'Ail des Ours & Aspèrges

On a Pepper Sauce

With Bear's Garlic Spaetzle & Asparagus

CHF 56.50

BÄRLAUCH – RAVIOLI

Ravioli à l'Ail des Ours à la

Sauce Pesto avec Jambon de Parme

Bear's Garlic Ravioli

on a Pesto Sauce with Parma Ham

CHF 25.50 / Entrée: CHF 18.50

Restaurant
SCHNABEL

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

RIESEN – CREVETTES – SPIESS

Brochette de Crevettes géantes

avec Pommes de Terre et Légumes

Spit of giant Shrimps

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 28.50

SPÄTZLE-PFANNE „SCHNABEL ART“

Spaetzle avec Légumes, Sauce aux

Champignons et gratiné au Fromage

Spaetzle with Vegetables, Mushroom Sauce

and overbaked with Cheese

CHF 24.50

PAPPARDELLE „AL COLOSSEO“

Sauté de Poulet aux Herbes, Tomates, Aïl et
légerment crème

Dices of Chicken breast with Herbes, Garlic &
Tomato in a creamy Sauce

CHF 26.50

Restaurant
SCHNABEL

Rösti

MÄRTPLATZ-RÖSTI

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

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

«BUURE»-RÖSTI

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

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 38.50

PROPOSITION DE VIN

MAGARI DELLA TOSCANA IGT (2012)

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

WINE PROPOSITION

PROMIS DELLA TOSCANA IGT (2012)

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

Restaurant
SCHNABEL

NOS VINS OUVERTS / OUR OPEN WINES

VINS BLANCS / WHITE WINES

	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	CHF 38.00
„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 ROMANZA DELLA TOSCANA	CHF 5.00	CHF 25.00	CHF 35.00

VINS ROUGES / RED WINES

„HUUSWYY VOM SCHNABEL“ PRIMITIVO SALENTO IGT 2014	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
DÔLE DU VALAIS AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	
CHIANTI DOCG	CHF 6.00	CHF 30.00	
BEAUJOLAIS	CHF 5.50	CHF 27.00	
MERLOT DEL VENETO IGT	CHF 5.50	CHF 27.00	
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC	CHF 5.50	CHF 27.00	

Restaurant
SCHNABEL

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND Dessert – Variation avec/ with Café or Espresso	CHF 14.50
CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE Avec Sauce Chocolat et Glace / With Chocolate Sauce and Ice Cream	CHF 12.50
PANNA COTTA „MANGO – ANANAS“	CHF 10.50
DUO DE TOBLERONE – MOUSSE Avec Chocolat au lait et Chocolat blanc/ With White and Milk Chocolate	CHF 12.50
FONDANT AU CHOCOLAT à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 12.50
GRATIN „AUX FRAISES“ / WITH STRAWBERRIES Gratin aux Fraises au Sabayon de Champagne avec Glace Vanille Gratin of Strawberries and Champagne Sabayon with Vanilla Ice	CHF 14.50
COUPE „ROMANOFF“ Fraises / Strawberries & Glace Vanille	CHF 12.50
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 CAFE	CHF 10.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
SORBET COLONEL SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 12.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
ZWETSCHGEN SORBET MIT VIEILLE PRUNE	CHF 12.50
Sorbet de Prune avec Vielle Prune / Sorbet of Plum with Vielle Prune (Likor)	
MINI – COUPE	CHF 5.50