

Restaurant
SCHNABEL

Restaurant
SCHNABEL

d'Basler Beiz mit Tradition
«e Guete»

WiFi: schnabel : 4guestsonly

Suppen & Vorspeisen

ZWIEBELSUPPE

mit Croûton überbacken mit Gruyère
und Parmesan
CHF 11.50

TAGESSUPPE

nach Angebot
CHF 12.50

BOUILLON

mit frischem Gemüse / mit Ei
CHF 9.50

GEMISCHTER SALAT

CHF 9.50

GRÜNER SALAT

CHF 8.50

NÜSSLISALAT „SPEZIAL“

mit Ei, Speck & Croûtons
normale Portion CHF 17.50
als Vorspeise CHF 12.50

CAESARSALAT

Eisbergsalat mit Croûtons & Parmesan
an Caesarsauce
als Vorspeise: CHF 12.50
mit grillierten Pouletbruststreifen: 24.50
mit Pommes Frites: + CHF 4.00

GERÄUCHERTER LACHS – TELLER

Serviert mit Meerrettich, Toast und Butter
als Vorspeise: CHF 18.50
normale Portion: CHF 26.50

CREVETTEN – COCKTAIL

Serviert mit Toast und Butter
als Vorspeise: CHF 16.50
normale Portion: CHF 24.50

BÜNDNER TELLER

Bündner Fleisch und Rohschinken garniert mit
Mixed Pickles
als Vorspeise: CHF 18.50
normale Portion: CHF 26.50

Läberli – Karte

KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)

Sautiert in Butter mit Zwiebeln
Serviert mit Rösti
CHF 31.50

KALBSLÄBERLI MIT SALAT (CH)

Sautiert in Butter mit Zwiebeln
Serviert auf Nüsslisalat
CHF 28.50

KALBSLÄBERLI «MADEIRA» (CH)

Kalbsleber an Madeirasauce
Serviert mit Rösti
CHF 33.50

SUURI LÄBERLI (CH)

Saure Rindsleber
Serviert mit Rösti
CHF 22.50

KALBSLÄBERLI „CHEF ART“ (CH)

Kalbsleber an Kräuterrahmsauce
Serviert mit Spätzle
CHF 34.50

RINDSLÄBERLI „MADAGASCAR“ (CH)

Rindsleber an Pfeffersauce
Serviert mit Spätzle
CHF 24.50

KALBSLÄBERLI „NORMAND“ (CH)

An Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeln
Serviert mit Spätzle
CHF 34.50

RINDSLÄBERLI „STROGANOFF“ (CH)

Mit Peperoni und Champignons
an Paprikasauce, serviert mit Spätzle
CHF 26.50

KALBSLÄBERLI „ALLA GENOVESE“ (CH)

An Pestorahmsauce
Serviert mit Pappardelle
CHF 33.50

RINDSLÄBERLI „PAYSAN“ (CH)

Mit Zwiebeln, Speck und Champignons
Serviert mit Bratkartoffeln
CHF 25.50

Restaurant
SCHNABEL

Klassiker

«SCHNÄBELI» - WURSTSALAT (CH)

mit Käse und Zwiebeln, garniert mit
diversen Salaten

CHF 19.50

mit Pommes Frites + CHF 4.00

BEEFSTEAK TARTAR

Frisch angemachtes Tartar serviert

Mit Toast und Butter

als Vorspeise CHF 24.50

normale Portion CHF 32.50

„SCHNABEL“ – TELLER

Crevetten-Cocktail, frisch angemachtes
Rinds-Tartar, Rauchlachs & Rohschinken

CHF 32.50

ZÜRCHER GESCHNETZELTES (CH)

Geschnetzeltes Kalbfleisch

An Champignonrahmsauce

Serviert mit Rösti

CHF 33.50

RIESEN SCHNIPO (CH)

Paniertes Schweinsschnitzel

serviert mit Pommes Frites

und Gemüsevariation

CHF 28.50

CORDON BLEU „ZUM SCHNABEL“ (CH)

Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit

Rohschinken und Gruyère-Käse

Serviert mit Pommes Frites

und Gemüsevariation

CHF 31.50

BEBBI – KALBSBRATWURST VOM GRILL

Kalbsbratwurst mit Appenzeller Milch (CH)

an Zwiebelsauce serviert mit Rösti

CHF 22.50

RAHMSCHNITZEL (CH)

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

Serviert mit Nudeln

CHF 26.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

MAGARI DELLA TOSCANA IGT (2012)

Ca' Marcanda, Gaja

10cl: CHF 10.50

50cl: CHF 52.50

75cl: CHF 78.00

PROMIS DELLA TOSCANA IGT (2015)

Ca' Marcanda, Gaja

10cl: CHF 9.00

50cl: CHF 45.00

75cl: CHF 64.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

„Falschi Schnägge“

FALSCHE SCHNECKEN (CH)

«DU CHEF» ODER «AUX POIVRES»

MIT POMMES FRITES

Rindsfiletwürfel überbacken
mit Knoblauchmousse oder Pfeffersauce
im Schnägge-Pfännli serviert

6 Stück: CHF 23.50

12 Stück: CHF 33.50

FALSCHE SCHNECKEN (CH)

«CAFÉ DE PARIS»

MIT POMMES FRITES

Rindsfiletwürfel überbacken
mit Café de Paris
im Schnägge-Pfännli serviert

6 Stück: CHF 23.50

12 Stück: CHF 33.50

RINDS-ENTRECÔTE (CH)

An Café de Paris serviert mit Pommes Frites
und Gemüsevariation

CHF 39.50

LAMM – RACK VOM GRILL (IRL)

Serviert mit neuen Kartoffeln und
Gemüsevariation

CHF 34.50

RINDSFILET GRILLIERT (CH)

An Steinpilzsauce serviert mit Spätzle
und Gemüsevariation

CHF 52.50

ENTENBRUST (F)

An Honigsauce serviert mit Röstikroketten
und Gemüsevariation

CHF 32.50

Grauwiler Fleisch AG

Wir beziehen unser Fleisch und Fleischwaren von der Basler Metzgerei Grauwiler Fleisch AG.

Pasta, Vegi & Fisch

GEMÜSETELLER

Verschiedene saisonale Gemüsesorten

CHF 24.50

mit Spiegelei: CHF 26.50

SPÄTZLE-PFANNE „SCHNABEL ART“

Mit frischem Gemüse, Champignons

und Käse überbacken

CHF 24.50

PAPPADELLE „AL COLOSSEO“

Breite Nudeln mit Pouletwürfeln

An Tomatenrahmsauce mit Knoblauch

CHF 26.50

RIESEN – CREVETTEN – SPIESS

Serviert mit neuen Kartoffeln

und Gemüsevariation

CHF 28.50

LACHSSCHNITZEL

An Sauce Hollandaise

Serviert mit neuen Kartoffeln und

Gemüsevariation

CHF 31.50

Rösti

MÄRTPLATZ-RÖSTI

mit frischem Gemüse an

Champignonrahmsauce

CHF 25.50

«BUURE»-RÖSTI

mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse

überbacken

CHF 26.50

DOWN TOWN-RÖSTI

mit Rindsfiletwürfeln und Café de Paris

überbacken

CHF 32.50

WAGGIS-RÖSTI

mit Rindsfiletmédailles und grilliertem Speck

an Steinpilzsauce

CHF 38.50

Restaurant
SCHNABEL

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

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	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

ROTWEIN – ROTWYY

„Huuswyy vom Schnabel“ Primitivo Salento IGT	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	

DESSERT – KARTE

CRÈME BRÛLÉE mit Vanille Glace	CHF	12.50
TIRAMISÙ „AUX FRUIT ROUGE“ mit roten Früchten	CHF	12.50
BASLER LÄCKERLI – MOUSSE mit Zwetschgen-Kompott	CHF	12.50
DUO DE TOBLERONE – MOUSSE Mit Weisser und Milch-Schokolade (Toblerone)	CHF	12.50
FONDANT AU CHOCOLAT « AU CŒUR BLANC » Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	CHF	12.50
APFELKÜCHLEIN an Vanillesauce	CHF	10.50
FIGUE ROTIE AU MIEL In Honig gebratene Feigen mit Vanille Glace	CHF	12.50
COUPE DANMARK Vanille Glace mit Schoggi-Sauce	CHF	11.50
Mini – Coupe	CHF	5.50
COUPE HOT BERRY Vanille Glace mit heissen Beeren	CHF	11.50
Mini – Coupe	CHF	5.50
ICE CAFE	CHF	10.50
Mini – Coupe	CHF	5.50
SORBET COLONEL Sorbet Citron mit Vodka	CHF	12.50
Mini – Coupe	CHF	5.50
ZWETSCHGEN SORBET mit Vieille Prune	CHF	12.50
Mini – Coupe	CHF	5.50