

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

TAGESSUPPE

Soupe du Jour
Soup of the day
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

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 (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 39.50

LAMM – RACK VOM GRILL (IRL)

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

RINDSFILET GRILLIERT (CH)

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 (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 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

RAHMSCHNITZEL (CH)

Éscalope de Porc, Sauce à la Crème aux Champignons, servi avec Nouille

Porc's Steak on a Creamy Sauce with Mushrooms, served with Noodles

CHF 26.50

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 SALAT (CH)

Émincé de Foie de Veau sauté au Beurre
avec Onion, servi sur lit de Salade

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

CHF 28.50

KALBSLÄBERLI „CHEF ART“ (CH)

Émincé de Foie de Veau aux Herbes à la
Crème. Servi avec Spaetzle

Calf's Liver in a Creamy Sauce with Herbes
Served with Spaetzle

CHF 34.50

RINDSLÄBERLI „MADAGASCAR“ (CH)

Émincé de Foie de Bœuf à la Sauce aux
Poivres, servi avec Spaetzle

Beef Liver in a Pepper Sauce
Served with Spaetzle

CHF 24.50

KALBSLÄBERLI „NORMAND“ (CH)

Émincé de Foie de Veau à la Sauce Calvados
avec des Pommes, servi avec Spaetzle

Calf's Liver in a Creamy Calvados Sauce with
Apple, served with Spaetzle

CHF 33.50

RINDSLÄBERLI „STROGANOFF“ (CH)

Avec Poivrons et Champignons

Servi avec Spaetzle

With red Pepper and Mushrooms

Served with Spaetzle

CHF 26.50

KALBSLÄBERLI „ALLA GENOVESE“ (CH)

Sauce Pesto, servi avec Pappardelle

Pesto Sauce, served with Pappardelle

CHF 33.50

RINDSLÄBERLI „PAYSAN“ (CH)

Avec Oignons, Lardon et Champignons

With Onions, Bacon and Mushrooms

Servi avec Pommes de Terre / with Potatoes

CHF 25.50

Restaurant
SCHNABEL

Végétarien / Vegetarian

Poisson / Fish

Pâtes / 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 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

LACHSSCHNITZEL

Saumon à la Sauce Hollandaise

avec Pommes de Terre et Légumes

Salmon on a Sauce Hollandaise

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 31.50

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 (2015)

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	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

CREME BRULEE AVEC GLACE VANILLE/ WITH VANILLA ICE CREAM	CHF 12.50
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGE / WITH RED FRUITS	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 « AU CŒUR BLANC » 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
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