

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

SPARGELCRÈMESUPPE

mit Spargelspitzen und Croûtons
CHF 12.50

BOUILLON

mit frischem Gemüse / mit Ei
CHF 9.50

GEMISCHTER SALAT

CHF 9.50

GRÜNER SALAT

CHF 8.50

RUCOLASALAT „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

SPARGEL – SALAT

Gemischter Blattsalat mit Spargelspitzen,
Schinkenstreifen und Ei an Vinaigrette
als Vorspeise: CHF 14.50
normale Portion: CHF 21.50

Spargel – Karte

LACHSSCHNITZEL

An Sauce Hollandaise
Serviert mit weissen & grünen Spargeln
CHF 31.50

PENNE „SCHNABEL ART“

Mit Spargelspitzen, Tomatenwürfeln und
Crevetten an Rahmsauce
CHF 25.50

KALBS – STEAK VOM GRILL (CH)

An Sauce Hollandaise
Serviert mit Bärlauch-Risotto & Spargel-Duo
CHF 48.50

SPARGEL – RAVIOLI

Mit Spargel gefüllte Ravioli
An Weissweinsauce mit Spargelspitzen
CHF 25.50 / Entrée: 18.50

RINDSFILET VOM GRILL (CH)

An Pfeffersauce
Serviert mit Bärlauch-Risotto & Spargel-Duo
CHF 56.50

BÄRLAUCH – RAVIOLI

An Bärlauch-Pestorahmsauce
mit Parmaschinken-Chips
CHF 25.50 / Entrée: 18.50

Läberli – Karte

„SUURI LÄBERLI“ (CH)

Saure Rindsleber
Serviert mit Rösti
CHF 22.50

KALBSLÄBERLI AUF SALAT (CH)

Sautiert in Butter mit Zwiebeln
Serviert auf Rucola-Salat
CHF 28.50

KALBSLÄBERLI „MADEIRA“ (CH)

Kalbsleber an Madeirasauce
Serviert mit Rösti
CHF 33.50

KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)

Sautiert in Butter mit Zwiebeln
Serviert mit Rösti
CHF 31.50

Restaurant
SCHNABEL

JETZT AKTUELL

FRISCHE SPARGELN

WEISSE SPARGELN

| | |
|-----------------|-----------|
| Normale Portion | CHF 28.50 |
| ½ Portion | CHF 23.50 |

GRÜNE SPARGELN

| | |
|-----------------|-----------|
| Normale Portion | CHF 24.50 |
| ½ Portion | CHF 19.50 |

WEISSE & GRÜNE SPARGELN

| | |
|-----------------|-----------|
| Normale Portion | CHF 26.50 |
| ½ Portion | CHF 21.50 |

SAUCE NACH WAHL:

Hollandaise, Mayonnaise, Vinaigrette

BEILAGE:

| | |
|--------------------------|----------|
| Schinken & Parmaschinken | CHF 8.50 |
|--------------------------|----------|

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

| | 1dl | 5dl | 7.5dl |
|--|------|-------|-------|
| YVORNE « LE FLORIN » AOC Cellier du Chablais | 6.00 | 30.00 | 43.00 |
| SAUVIGNON BLANC « VIRIDIS » AOC Château Souaillon, Neuchâtel | 6.50 | 32.50 | 48.00 |

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 – BRATWURST VOM GRILL

Bratwurst mit Appenzeller Milch (CH)
an Zwiebelsauce serviert mit Rösti

CHF 22.50

TROMMELLEHRER – MENU (CH)

Fleischkäse mit Spiegelei

Serviert mit Pommes Frites & Gemüse garnitur

CHF 24.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

MAGARI DELLA TOSCANA IGT (2015)

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

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.

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

RIESEN – CREVETTEN – SPIESS

Serviert mit neuen Kartoffeln
und Gemüsevariation

CHF 28.50

PAPPARDELLE „AL COLOSSEO“

Breite Nudeln mit Pouletwürfeln
An Tomatenrahmsauce mit Knoblauch

CHF 26.50

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 Rindsfiletmédallions und grilliertem Speck
an Steinpilzsauce

CHF 38.50

Restaurant
SCHNABEL

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

| | | | |
|--|----------|-----------|-----------|
| „Huswyy 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

DESSERT – KARTE

| | | |
|--|-----|-------|
| CRÈME BRÛLÉE mit Vanille Glace | CHF | 12.50 |
| PANNA COTTA „MANGO – ANANAS“ | CHF | 10.50 |
| DUO DE TOBLERONE – MOUSSE Mit Weisser und Milch-Schokolade (Toblerone) | CHF | 12.50 |
| FONDANT AU CHOCOLAT Schokoladenkuchen mit Vanillesauce | CHF | 12.50 |
| APFELKÜCHLEIN an Vanillesauce | CHF | 10.50 |
| ERDBEEREN – GRATIN Mit Erdbeeren, Champagner-Sabayon und Vanille Glace | CHF | 14.50 |
| FRISCHE ERDBEEREN mit Zucker | CHF | 9.50 |
| COUPE „ROMANOFF“ mit Erdbeeren, Vanille Glace & Rahm | 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 |