

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

d'Basler Beiz mit Tradition  
«e Guete»

WiFi: schnabel : 4guestsonly



*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 Aspèrges  
Asparagus Soup  
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

**RUCOLASALAT „SPEZIAL“**

Salade de Rockette 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

**SPARGEL – SALAT**

Salade d'Aspèrges avec Pointes d'Aspèrges,  
Jambon, Œuf et sa Vinaigrette  
Asparagus Salad  
With Asparagus, Ham, Eggs and Vinaigrette  
Portion: CHF 21.50  
Entée: CHF 14.50

*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

**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 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 (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

### BEBBI – BRATWURST VOM GRILL (CH)

Saucisse grillée avec Sauce à

l'Oignon, servi avec Rösti

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

### **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

### **SUURI LÄBERLI (CH)**

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

Soured Beef Liver, served with Rösti

CHF 22.50

### **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 Wild 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 Risotto à l'Ail des Ours & Aspèrges

On a Pepper Sauce

With Wild Garlic Risotto & Asparagus

CHF 56.50

### **BÄRLAUCH – RAVIOLI**

Ravioli à l'Ail des Ours à la

Sauce Pesto avec Jambon de Parme

Wild Garlic Ravioli

on a Pesto Sauce with Parma Ham

CHF 25.50 / Entrée: CHF 18.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

SAISONALE / SEASONAL

## ASPÈRGES / ASPARAGUS

### WEISSE SPARGELN / ASPÈRGES BLANCHES / WHITE ASPARAGUS

Portion	CHF 28.50
½ Portion	CHF 23.50

### GRÜNE SPARGELN / ASPÈRGES VERTES / GREEN ASPARAGUS

Portion	CHF 24.50
½ Portion	CHF 19.50

### WEISSE & GRÜNE SPARGELN / BLANCHES & VERTES / WHITE & GREEN

Portion	CHF 26.50
½ Portion	CHF 21.50

#### SAUCE AU CHOIX / CHOICE OF SAUCE:

Hollandaise, Mayonnaise, Vinaigrette

#### ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISH:

Jambon & Jambon de Parme

Ham & Parma Ham

CHF 8.50

### VINS BLANCS / WHITE WINES:

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

*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**

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

## **WINE PROPOSITION**

### **PROMIS DELLA TOSCANA IGT**

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	
EPESSÉS 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

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Avec Glace Vanille / With Vanilla Ice Cream	CHF 12.50
<b>PANNA COTTA „MANGO – ANANAS“</b>	CHF 10.50
<b>DUO DE TOBLERONE – MOUSSE</b> Avec Chocolat au lait et Chocolat blanc/ With White and Milk Chocolate	CHF 12.50
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 12.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> Beignets de Pomme à la Sauce Vanille / Apple Pies with Vanilla Sauce	CHF 10.50
<b>GRATIN „AUX FRAISES“ / WITH STRAWBERRIES</b> Gratin aux Fraises au Sabayon de Champagne avec Glace Vanille Gratin of Strawberries and Champagne Sabayon with Vanilla Ice	CHF 14.50
<b>COUPE „ROMANOFF“</b> Fraises / Strawberries & Glace Vanille	CHF 12.50
<b>COUPE DANMARK</b> GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT	CHF 11.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
<b>COUPE HOT BERRY</b> GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES	CHF 11.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
<b>ICE CAFE</b>	CHF 10.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
<b>SORBET COLONEL</b> SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 12.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
<b>ZWETSCHGEN SORBET</b> MIT VIEILLE PRUNE	CHF 12.50
Sorbet de Prune avec Vielle Prune / Sorbet of Plum with Vielle Prune (Likor)	
MINI – COUPE	CHF 5.50