

*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

**KÜRBISCRÈMESUPPE**

Soupe au Potiron  
Pumpkin 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

**NÜSSLISALAT „SPEZIAL“**

Salade de Mache avec Oeuf, Lardon &  
Croûtons  
Lamb's Lettuce with Egg, Bacon &  
Croutons  
Portion: CHF 17.50  
Entée: CHF 12.50

**EIERSCHWÄMMLI AUF NÜSSLISALAT**

Poêllée de Chanterelles sur lit de Mache  
Chanterelle on Lamb's Lettuce  
Portion: CHF 19.50  
Entrée: CHF 14.50

**CAESAR SALAT**

Salade d'Iceberg à la Sauce Caesar  
Lettuce in a Caesar Sauce  
CHF 12.50  
Avec Émincé de Poulet grillé (CH)  
With pan-fried Chicken Breast (CH)  
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

**BÜNDNER TELLER**

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

Restaurant  
**SCHNABEL**

## Gibier / Venison

### **SPÄTZLE – PFANNE „PÉRIGORD“**

Émincé de Cerf, Sauce Gibier avec Légumes  
& Champignons

Stripes of Deer's Meat, Venison Sauce with  
Vegetables and Mushrooms

CHF 29.50

### **HIRSCH – KOTELETT „AUX 5 POIVRES“ \***

Cotelettes de Cerf « Aux 5 Poivres »

Deer's Coteletts with Pepper Sauce

CHF 42.50

### **HIRSCHGESCHNETZELTES „DIANA“ \***

Émincé de Cerf „Diana“,

Sauce Gibier au Cognac

Stripes of Deer's Meat „Diana“,

Cognac-Venison Sauce

CHF 38.50

\*Les Plats sont accompagnés de:

Spaetzle, Choux Rouge, Choux de Bruxelles,  
Marrons glacés et Pomme

### **WILD – SALAT**

Salade avec Émincé de Cerf, Lardon et  
Chanterelles

Salad with Stripes of Deer's Meat, Bacon and  
Chanterelle

Portion: CHF 24.50 / Entrée: 14.50

### **REHPFEFFER „JÄGER ART“ \***

Civet de Chevreuil „Du Chasseur“

„Hunter's“ Venison Stew

CHF 38.50

### **REHRÜCKEN – Tournedos**

Filet de Chevreuil, Sauce aux Chanterelles

Roast Saddle of Venison on a Chanterelle

(Mushroom) Sauce

CHF 59.50

\*All Dishes are served with:

Spaetzle, Red Cabbage, Brussels Sprouts,  
Chestnut and Apple

### **PROPOSITIONS DE VIN**

#### **MAGARI BOLGHERI DOP (2015)**

Ca' Marcanda, Gaja

10cl: CHF 10.50

50cl: CHF 52.50

75cl: CHF 78.00

#### **LA GIOJA DELLA TOSCANA IGT (2013/15)**

Riecine

10cl: CHF 11.50

50cl: CHF 57.50

75cl: CHF 82.00

### **WINE PROPOSITIONS**

#### **PROMIS DELLA TOSCANA IGT (2016)**

Ca' Marcanda, Gaja

10cl: CHF 9.00

50cl: CHF 45.00

75cl: CHF 64.00

#### **AMARONE CLASSICO DOCG (2013)**

San Rustico

10cl: CHF 9.50

50cl: CHF 47.50

75cl: CHF 65.00

*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

### RAHMSCHNITZEL (CH)

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

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

CHF 28.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Spécialités de la Maison**  
**House Specialty**

**„Falschi Schnägge“**

**FALSCHE SCHNECKEN (CH)**  
**FAUX ESCARGOTS**  
**«DU CHEF» OR «AUX POIVRES »**

Dés de Filet de Boeuf grillés  
avec Beurre à l'Ail Maison  
Servi avec Pommes Frites  
Diced Cubes of Filet of Beef  
grilled over with Garlic Sauce  
Served with Fries

6 Stück: CHF 23.50  
12 Stück: CHF 33.50

**FALSCHE SCHNECKEN (CH)**  
**FAUX ESCARGOTS**  
**«CAFÉ DE PARIS»**

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 de Terre et Ratatouille  
Lamb Loin grilled  
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 (Gèpe)  
Served with Vegetables and Spaetzle  
CHF 54.50

**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

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Végétarien / Vegetarian**

**Poisson / Fish**

**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

**KÜRBIS RAVIOLI**

Ravioli au Potiron

à la Sauce au Vin Blanc

Pumpkin Ravioli

on a White Wine Sauce

Starter/ Entrée: CHF 18.50

Normal Portion: CHF 26.50

**PAPPADELLE „AL COLOSSEO“**

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

Dices of Chicken breast with Herbes, Garlic &

Tomato in a creamy Sauce

CHF 26.50

**Fondue**

Fondue de Fromage / Cheese Fondue à discrétion

CHF 29.50 par personne

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## Rösti

### **MÄRTPLATZ-RÖSTI**

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

### **«BUURE»-RÖSTI**

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

### **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 34.50

### **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 39.50

## 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

### **LÄBERLI « MADEIRA » (CH)**

Émincé de Foie de Veau à la Sauce Madeira  
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 « NORMAND » (CH)**

Émincé de Foie de Veau, Sauce Calvados  
avec des Pommes, servi avec Spaetzle  
Calf's Liver in a Creamy Calvados Sauce  
with Apple, served with Spaetzle  
CHF 34.50



*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	
EPESES AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
YVORNE AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
PINOT GRIGIO DOP	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
ROERO ARNEIS 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>CREME BRULEE</b> AVEC GLACE VANILLE/ WITH VANILLA ICE CREAM	CHF 12.50
<b>DUO DE TOBLERONE – MOUSSE</b> Avec Chocolat au lait et blanc/ With Milk Chocolate and White Chocolate	CHF 12.50
<b>BASLER LÄCKERLI – MOUSSE</b> avec Compote de Prune/ with Plum's Compote	CHF 12.50
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 12.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> an Vanillesauce Beignets de Pomme à la Sauce Vanille / Apple Pies with Vanilla Sauce	CHF 10.50
<b>FIGUES ROTIES AU MIEL</b> avec Glace Vanille / Fig sautéed in Honey with Vanilla Ice Cream	CHF 12.50
<b>PANNA COTTA « AUX FRUITS ROUGES »</b> Avec Fruits des Bois/ with Berries	CHF 10.50
<b>VERMICELLES</b> MERINGUE & CREAM / CREME	CHF 10.50
<b>MINI – VERMICELLES</b>	CHF 6.50
<b>COUPE „NESSELRODE“</b> Vermicelles, Meringue, Glace Vanille & Crème	CHF 12.50
<b>COUPE DANMARK</b> GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT	CHF 11.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>COUPE HOT BERRY</b> GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES	CHF 11.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>ICE CAFE</b>	CHF 10.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>SORBET COLONEL</b> SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 12.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 6.50
<b>ZWETSCHGEN SORBET</b> MIT VIEILLE PRUNE	CHF 12.50
Sorbet de Prune avec Vielle Prun / Plum's Sorbet with Vielle Prune (Likor)	
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 6.50