

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

KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernen und Croûtons
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

EIERSCHWÄMMLI AUF NÜSSLISALAT

normale Portion: CHF 19.50
als Vorspeise: CHF 14.50

CAESARSALAT

Eisbergsalat mit Croûtons & Parmesan
an Caesarsauce
als Vorspeise: CHF 12.50
mit grillierten Pouletbruststreifen (CH): 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

KÜRBIS RAVIOLI

An Weissweinsauce mit Kürbiswürfeln
als Vorspeise: CHF 18.50
normale Portion: CHF 26.50

WILD – SALAT

Mit Hirschgeschnetzeltem, Speck und
Eierschwämmli auf gemischtem Blattsalat
als Vorspeise: CHF 14.50
normale Portion: CHF 24.50

Restaurant
SCHNABEL

Wild – Spezialitäten

SPÄTZLE – PFANNE „PÉRIGORD“

mit Hirschgeschnetzeltem, frischem Gemüse
und Champignons
an Wildrahmsauce
CHF 29.50

WILD – SALAT

Mit Hirschgeschnetzeltem, Speck und
Eierschwämmli auf gemischtem Blattsalat
als Vorspeise: CHF 14.50
normale Portion: CHF 24.50

HIRSCH – KOTELETT „AUX 5 POIVRES“ *

CHF 42.50

REHPFEFFER „JÄGER ART“ *

CHF 38.50

HIRSCHGESCHNETZELTES „DIANA“ *

an einer Cognac-Wildrahmsauce
mit Apfelwürfeln und Trauben
CHF 38.50

REHRÜCKEN – Tournedos

An Eierschwämmli-sauce mit Spätzle,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Feigen
CHF 59.50

*Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:

Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und ein halber Apfel mit Preiselbeeren

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

MAGARI BOLGHERI DOP (2015)

Ca' Marcanda, Gaja
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
10cl: CHF 10.50
50cl: CHF 52.50
75cl: CHF 78.00

PROMIS DELLA TOSCANA IGT (2016)

Ca' Marcanda, Gaja
Merlot, Syrah, Sangiovese
10cl: CHF 9.00
50cl: CHF 45.00
75cl: CHF 64.00

LA GIOJA DELLA TOSCANA IGT (2013/15)

Riecine
100% Sangiovese
10cl: CHF 11.50
50cl: CHF 57.50
75cl: CHF 82.00

AMARONE CLASSICO DOCG (2013)

San Rustico
Corvina, Molinara, Rondinella
10cl: CHF 9.50
50cl: CHF 47.50
75cl: CHF 65.00

Restaurant
SCHNABEL

Klassiker

«SCHNÄBELI» - WURSTSALAT (CH)

Basler Klöpfer geschnitten
mit Käse und Zwiebeln, garniert mit
diversen Salaten

CHF 19.50

mit Pommes Frites + CHF 4.00

RIESEN SCHNIPO (CH)

Paniertes Schweinsschnitzel
serviert mit Pommes Frites
und Gemüsevariation

CHF 28.50

BEEFSTEAK TARTAR

Frisch angemachtes Tartar serviert
Mit Toast und Butter

als Vorspeise CHF 24.50

normale Portion CHF 32.50

CORDON BLEU „ZUM SCHNABEL“ (CH)

Paniertes Schweinszimmerli gefüllt mit
Rohschinken und Gruyère-Käse

Serviert mit Pommes Frites
und Gemüsevariation

CHF 31.50

„SCHNABEL“ – TELLER

Crevetten-Cocktail, frisch angemachtes
Tartar, geräucherter Lachs, Rohschinken

CHF 32.50

BEBBI – BRATWURST VOM GRILL

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

CHF 22.50

ZÜRCHER GESCHNETZELTES (CH)

Geschnetzeltes Kalbfleisch
An Champignonrahmsauce

Serviert mit Rösti

CHF 33.50

RAHMSCHNITZEL (CH)

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
Serviert mit Nudeln

CHF 28.50

Läberli

KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)

sautiert in Butter mit Zwiebeln, dazu Rösti

CHF 31.50

SUURI LÄBERLI (CH)

Saure Rindsleber serviert mit Rösti

CHF 22.50

LÄBERLI «MADEIRA» (CH)

Kalbsleber an Madeira-Sauce
serviert mit Rösti

CHF 33.50

KALBSLÄBERLI «NORMAND» (CH)

An Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeln
Serviert mit Spätzle

CHF 34.50

HAUSSPEZIALITÄTEN

„Falschi Schnägge“

FALSCHER 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

FALSCHER 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 Kartoffeln und Ratatouille

CHF 34.50

RINDSFILET GRILLIERT (CH)

An Steinpilzsauce serviert mit Spätzle
und Gemüsevariation

CHF 54.50

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 & Pasta

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

KÜRBIS RAVIOLI

An Weissweinsauce mit Kürbiswürfeln

CHF 26.50

RIESEN – CREVETTES – SPIESS

Serviert mit Kartoffeln

und Gemüsevariation

CHF 28.50

LACHSSCHNITZEL

An Sauce Hollandaise

Serviert mit Kartoffeln und Gemüsevariation

CHF 31.50

Rösti

MÄRTPLATZ-RÖSTI

mit frischem Gemüse an

Champignonrahmsauce

CHF 25.50

DOWN TOWN-RÖSTI

mit Rindsfiletwürfeln und Café de Paris

überbacken

CHF 34.50

«BUURE»-RÖSTI

mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse

überbacken

CHF 26.50

WAGGIS-RÖSTI

mit Rindsfiletmédailles und grilliertem Speck

an Steinpilzsauce

CHF 39.50

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
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

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

CREME BRULEE mit Vanille Glace	CHF	12.50
DUO DE TOBLERONE – MOUSSE Mit Milkschokolade und Weisser Schokolade (Toblerone)	CHF	12.50
BASLER LÄCKERLI – MOUSSE mit Zwetschgen-Kompott	CHF	12.50
FONDANT AU CHOCOLAT 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
PANNA COTTA „AUX FRUITS ROUGES“ mit Waldbeeren	CHF	10.50
VERMICELLES mit Meringue & Rahm	CHF	10.50
Mini – Vermicelles	CHF	6.50
COUPE „NESSELRODE“ Vermicelles, Meringue, 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	6.50
ZWETSCHGEN SORBET mit Vieille Prune	CHF	12.50
Mini – Coupe	CHF	6.50