

*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

### CREVETTES-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:

Hausgemachte 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

### 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  
Tartar, geräucherter Lachs, 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 Schweinszimmerli 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

### RAHMSCHNITZEL (CH)

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce  
Serviert mit Pappardelle (breite Nudeln)  
CHF 28.50

## Läberli

### KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)

sautiert in Butter mit Zwiebeln, dazu Rösti  
CHF 31.50

### LÄBERLI «MADEIRA» (CH)

Kalbsleber an Madeira-Sauce  
serviert mit Rösti  
CHF 33.50

### SUURI LÄBERLI (CH)

Saure Rindsleber serviert mit Rösti  
CHF 22.50

### 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 – CREVETTEN – SPIESS**

Serviert mit Kartoffeln  
und Gemüsevariation

CHF 28.50

### **LACHSSCHNITZEL**

An Sauce Hollandaise

Serviert mit Kartoffeln und Gemüsevariation

CHF 31.50

### **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

### **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

## 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

<b>CREME BRULEE</b> mit Vanille Glace	CHF	12.50
<b>DUO DE TOBLERONE – MOUSSE</b> Mit Milkschokolade und Weisser Schokolade (Toblerone)	CHF	12.50
<b>BASLER LÄCKERLI – MOUSSE</b> mit Zwetschgen-Kompott	CHF	12.50
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	CHF	12.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> an Vanillesauce	CHF	10.50
<b>FIGUE ROTIE AU MIEL</b> In Honig gebratene Feigen mit Vanille Glace	CHF	12.50
<b>PANNA COTTA „AUX FRUITS ROUGES“</b> mit Waldbeeren	CHF	10.50
<b>VERMICELLES</b> mit Meringue & Rahm	CHF	10.50
Mini – Vermicelles	CHF	6.50
<b>COUPE „NESSELRODE“</b> Vermicelles, Meringue, Vanille Glace & Rahm	CHF	12.50
<b>COUPE DANMARK</b> Vanille Glace mit Schoggi-Sauce	CHF	11.50
Mini – Coupe	CHF	5.50
<b>COUPE HOT BERRY</b> Vanille Glace mit heissen Beeren	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 mit Vodka	CHF	12.50
Mini – Coupe	CHF	6.50
<b>ZWETSCHGEN SORBET</b> mit Vieille Prune	CHF	12.50
Mini – Coupe	CHF	6.50