

*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

### TAGESSUPPE

nach Angebot  
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

### 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

## Läberli – Karte

**KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)**

Sautiert in Butter mit Zwiebeln  
Serviert mit Rösti  
CHF 31.50

**KALBSLÄBERLI MIT SALAT (CH)**

Sautiert in Butter mit Zwiebeln  
Serviert auf Nüsslisalat  
CHF 28.50

**KALBSLÄBERLI «MADEIRA» (CH)**

Kalbsleber an Madeirasauce  
Serviert mit Rösti  
CHF 33.50

**SUURI LÄBERLI (CH)**

Saure Rindsleber  
Serviert mit Rösti  
CHF 22.50

**KALBSLÄBERLI „CHEF ART“ (CH)**

Kalbsleber an Kräuterrahmsauce  
Serviert mit Spätzle  
CHF 34.50

**RINDSLÄBERLI „MADAGASCAR“ (CH)**

Rindsleber an Pfeffersauce  
Serviert mit Spätzle  
CHF 24.50

**KALBSLÄBERLI „NORMAND“ (CH)**

An Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeln  
Serviert mit Spätzle  
CHF 34.50

**RINDSLÄBERLI „STROGANOFF“ (CH)**

Mit Peperoni und Champignons  
an Paprikasauce, serviert mit Spätzle  
CHF 26.50

**KALBSLÄBERLI „ALLA GENOVESE“ (CH)**

An Pestorahmsauce  
Serviert mit Nudeln  
CHF 33.50

**RINDSLÄBERLI „PAYSAN“ (CH)**

Mit Zwiebeln, Speck und Champignons  
Serviert mit Bratkartoffeln  
CHF 25.50

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 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 Nudeln

CHF 28.50

### ZIGEUNER – SPIESS (CH)

Gemischter Fleischspiess mit Country Cuts

und Gemüsebouquet

CHF 26.50

## 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

## 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

### **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 – CREVETTES – SPIESS**

Serviert mit neuen Kartoffeln

und Gemüsevariation

CHF 28.50

### **LACHSSCHNITZEL**

An Sauce Hollandaise

Serviert mit neuen 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 Rindsfiletmédallions und grilliertem Speck

an Steinpilzsauce

CHF 39.50

**\*\* Für Informationen betreffend Allergien fragen Sie bitte das Servicepersonal. Vielen Dank! \*\***

*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

„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**

## DESSERT – KARTE

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit Vanille Glace	CHF	12.50
<b>TIRAMISÙ „AUX FRUIT ROUGE“</b> mit roten Früchten	CHF	12.50
<b>BASLER LÄCKERLI – MOUSSE</b> mit Zwetschgen-Kompott	CHF	12.50
<b>DUO DE TOBLERONE – MOUSSE</b> Mit Weisser und Milch-Schokolade (Toblerone)	CHF	12.50
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	CHF	12.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> an Vanillesauce	CHF	10.50
<b>PANNA COTTA</b> mit Mango-Coulis	CHF	10.50
<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