

*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

### SPARGELCRÈMESUPPE

mit Spargelspitzen und Croûtons  
CHF 12.50

### BOUILLON

mit frischem Gemüse / mit Ei  
CHF 9.50

### GEMISCHTER SALAT

CHF 9.50

### GRÜNER SALAT

CHF 8.50

### RUCOLASALAT „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 Riesen – Crevetten: CHF 26.50  
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

### SPARGEL – SALAT

Gemischter Blattsalat mit Spargelspitzen,  
Schinkenstreifen und Ei an Vinaigrette  
als Vorspeise: CHF 14.50  
normale Portion: CHF 21.50

Restaurant  
**SCHNABEL**

## Spargel – Karte

### **LACHSSCHNITZEL**

An Sauce Hollandaise  
Serviert mit weissen & grünen Spargeln  
CHF 31.50

### **PENNE „SCHNABEL ART“**

Mit Spargelspitzen, Tomatenwürfeln und  
Crevetten an Rahmsauce  
CHF 25.50

### **KALBS – STEAK VOM GRILL (CH)**

An Sauce Hollandaise  
Serviert mit Bärlauch-Risotto & Spargel-Duo  
CHF 48.50

### **SPARGEL – RAVIOLI**

Mit Spargel gefüllte Ravioli  
An Weissweinsauce mit Spargelspitzen  
CHF 25.50 / Entrée: 18.50

### **RINDSFILET VOM GRILL (CH)**

An Pfeffersauce  
Serviert mit Bärlauch-Risotto & Spargel-Duo  
CHF 56.50

### **BÄRLAUCH – RAVIOLI**

An Bärlauch-Pestorahmsauce  
mit Parmaschinken-Chips  
CHF 25.50 / Entrée: 18.50

## Läberli – Karte

### **„SUURI LÄBERLI“ (CH)**

Saure Rindsleber  
Serviert mit Rösti  
CHF 22.50

### **KALBSLÄBERLI AUF SALAT (CH)**

Sautiert in Butter mit Zwiebeln  
Serviert auf Rucola-Salat  
CHF 28.50

### **KALBSLÄBERLI „MADEIRA“ (CH)**

Kalbsleber an Madeirasauce  
Serviert mit Rösti  
CHF 33.50

### **KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)**

Sautiert in Butter mit Zwiebeln  
Serviert mit Rösti  
CHF 31.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

JETZT AKTUELL

## FRISCHE SPARGELN

### WEISSE SPARGELN

Normale Portion	CHF 28.50
½ Portion	CHF 23.50

### GRÜNE SPARGELN

Normale Portion	CHF 24.50
½ Portion	CHF 19.50

### WEISSE & GRÜNE SPARGELN

Normale Portion	CHF 26.50
½ Portion	CHF 21.50

### SAUCE NACH WAHL:

Hollandaise, Mayonnaise, Vinaigrette

### BEILAGE:

Schinken & Parmaschinken	CHF 8.50
--------------------------	----------

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

	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**

## 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

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### MAGARI BOLGHERI DOP (2016)

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

### 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

### TROMMELLEHRER – MENU (CH)

Fleischkäse mit Spiegelei  
Serviert mit Pommes Frites & Gemüse garnitur  
CHF 24.50

### 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“

#### **FALSCHE 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

#### **FALSCHE 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 neuen Kartoffeln und  
Ratatouille

CHF 36.50

#### **ENTENBRUST (F)**

An Honigsauce serviert mit Röstikroketten  
und Gemüsevariation

CHF 34.50

**Grauwiler Fleisch AG**

Wir beziehen unser Fleisch und Fleischwaren von der Basler Metzgerei Grauwiler Fleisch AG.

## Vegi & Crevetten

### **GEMÜSETELLER**

Verschiedene saisonale Gemüsesorten

CHF 24.50

mit Spiegelei: CHF 26.50

### **SPARGEL – RISOTTO**

Mit Spargelspitzen

CHF 24.50

### **RIESEN – CREVETTEN – SPIESS**

Serviert mit neuen Kartoffeln  
und Gemüsevariation

CHF 28.50

### **CAESARSALAT MIT RIESEN-CREVETTEN**

Eisbergsalat mit Croûtons & Parmesan

An Caesarsauce

CHF 26.50

## Rösti

### **MÄRTPLATZ-RÖSTI**

mit frischem Gemüse an

Champignonrahmsauce

CHF 25.50

### **«BUURE»-RÖSTI**

mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse

überbacken

CHF 26.50

### **DOWN TOWN-RÖSTI**

mit Rindsfiletwürfeln und Café de Paris

überbacken

CHF 34.50

### **WAGGIS-RÖSTI**

mit Rindsfiletmédailles 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
Chardonnay AOC	CHF 5.50	CHF 27.00	CHF 38.00
Pinot Grigio DOP	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
Roero Arneis AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
„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 in 7dl-Qualität

„Huswyy vom Schnabel“ Primitivo Salento IGT	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
Buusner AOC « Paradysli » Pinot Noir, Baselland	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 44.00
Macchion del Lupo DOC Cabernet Sauvignon, Bolgheri Toscana	CHF 6.50	CHF 32.50	CHF 45.00
ORO Toro Roble DO Tempranillo, Spanien	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 44.00
Merlot DOC Grave del Friuli	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 44.00

## DESSERT – KARTE

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit Vanille Glace	CHF	12.50
<b>PANNA COTTA « AUX FRUITS ROUGES »</b> Mit roten Früchten	CHF	10.50
<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>ERDBEEREN – GRATIN</b> Mit Erdbeeren, Champagner-Sabayon und Vanille Glace	CHF	14.50
<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> mit Zucker	CHF	9.50
<b>COUPE „ROMANOFF“</b> mit Erdbeeren, 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