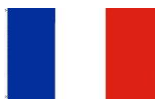


*Restaurant*  
**SCHNABEL**

d'Basler Beiz mit Tradition  
«e Guete»



WiFi: schnabel : 4guestsonly

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## Entrées / 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

### **GAZPACHO**

Soupe Espagnole servie froide

Cold Spanish Soup

CHF 11.50

### **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

### **INSALATA « CAPRESE »**

Tomates, Mozzarella di Buffala, Jambon de  
Parme

Tomatoes, Mozzarella di Buffala, Parma Ham

Entrée: CHF 16.50

Portion: CHF 24.50

### **CAESAR SALAT**

Salade d'Iceberg à la Sauce Caesar

Lettuce in a Caesar Sauce

CHF 12.50

Avec Émincé de Poulet grillé

With pan-fried Chicken Breast

CHF 24.50

Avec Pommes Frites / With Fries

+ CHF 4.00

### **GERÄUCHERTER LACHS-TELLER**

Saumon fumé avec Toast & Beurre

Smoked Salmon with Toast & Butter

Entrée: CHF 18.50

Portion: CHF 26.50

### **CREVETTES-COCKTAIL**

Cocktail de Crevettes, avec Toast & Beurre

Prawn Cocktail with Toast & Butter

Entrée: CHF 16.50 / Portion: CHF 24.50

### **BEEFSTEAK TARTAR**

Servi avec Toast et Beurre

Served with Toast and Butter

Entrée: CHF 24.50 / Portion: CHF 32.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## Carte d'Eté / Summer Menu

### «SCHNÄBELI» - WURSTSALAT

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, Steak Tartare, Roastbeef, Jambon  
de Parme & Melon  
„Schnabel“ Platter: Prawn Cocktail, chopped  
Tartar, Roastbeef, Parma Ham & Melon  
CHF 32.50

### GEMÜSETELLER

Assortiment de Légumes de Saison  
Plate of different Sorts of fresh Vegetables  
CHF 24.50  
Avec Œuf au plat / with fried Egg  
CHF 26.50

### PASTA « DU CHEF »

Pâtes fraîches du Jour  
Fresh Pasta of the Day  
CHF 24.50

### CAESAR SALAT

Salade d'Iceberg à la Sauce Caesar  
Lettuce in a Caesar Sauce  
Avec Émincé de Poulet grillé  
With pan-fried Chicken Breast  
CHF 24.50  
Avec Pommes Frites/with Fries: + 4.00

### INSALTA „CAPRESE“

Tomates, Mozzarella di Buffala, Jambon de Parme  
Tomatoes, Mozzarella di Buffala, Parma Ham  
Entrée: CHF 16.50  
Portion: CHF 24.50

### SALADE D'ÉTÉ / SUMMER SALAD

Salade avec Poulet, Lardon et Champignons  
Salad with Chicken, Bacon and Mushrooms  
CHF 24.50

### KALTER ROASTBEEF – TELLER

Assiette Anglaise : Roast Beef & Sauce Tartar  
Crudités et Pommes Frites  
Cold Roast Beef with Tartar Sauce,  
different Salads and Fries  
CHF 26.50

### MELON & PARMA

Melon & Jambon de Parme  
Melon & Parma Ham  
CHF 26.50

### SCHNABEL – BURGER

Burger (Bœuf) avec Lardon, Oignons et  
fromage à Raclette, servi avec Country Cuts  
Beef Burger with Bacon, Onions and Raclette  
Cheese, served with Country Cuts  
CHF 22.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## Classics

### **RIESEN SCHNIPO**

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“**

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

### **ZÜRCHER GESCHNETZLETES**

„Émincé Zurichois“: Émincé de Veau à la Crème  
& Champignons, avec Rösti  
„Zürich Veal“: Stripes of Veal's Steak  
in a Creamy Mushroom with Rösti  
CHF 33.50

### **KALBSBRATWURST VOM GRILL**

Saucisse de Veau grillée avec Sauce à  
l'Oignon, servi avec Rösti  
Veal Sausage with Onion Gravy  
Served with Rösti  
CHF 22.50

### **RINDS-ENTRECÔTE**

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

### **RINDSFILET GRILLIERT**

Filet de Bœuf avec Café de Paris  
avec Légumes et Pommes de Terre  
Filet of Beef with Café de Paris  
Served with Vegetables and Potatoes  
CHF 52.50

### **SPARE RIBS**

Servi avec diverses Crudités  
et Pommes Frites  
Served with different Salads  
and French Fries  
CHF 26.50

### **LAMMKOTELETTS VOM GRILL**

Côtelettes d'agneau grillées servi sur lit de  
salade à la Sauce Balsamique  
Lamb's Cutlet served on Salad  
with Balsamic Dressing  
CHF 28.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

Spécialités de la Maison  
House Specialty

„Falschi Schnägge“

**FALSCHE SCHNECKEN**

«DU CHEF»

**FAUX ESCARGOTS „DU CHEF“**

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**

«CAFÉ DE PARIS»

**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

Poisson / Fish

**GERÄUCHERTER LACHS-TELLER**

Saumon fumé

Servi avec Toast et Beurre

Smoked Salmon

Served with Toast and Butter

Entrée : CHF 18.50

Portion CHF 26.50

**CREVETTES-COCKTAIL**

Cocktail de Crevettes,

Servi avec Toast & Beurre

Prawn Cocktail

Served with Toast & Butter

Entrée: CHF 16.50

Portion: CHF 24.50

**RIESEN – CREVETTES – SPIESS**

Brochette de Crevettes géantes

Servi avec Pommes de Terre et Salade

Spit of giant Shrimps

Served with Potatoes and Salad

CHF 28.50

**LACHSSCHNITZEL „PROVENÇALE“**

Saumon à la Sauce Hollandaise

Avec Pommes de Terre et Légumes

Salmon on a Sauce Hollandaise

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 31.50

*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 32.50

### **RÖSTI „TOSCANA“**

Tomates, Jambon de Parme & Mozzarella la  
Tomatoes, Parma Ham & Mozzarella  
CHF 26.50

## Foie / Liver

### **KALBSLÄBERLI SAUTIERT**

Foie de Veau sauté au Beurre avec  
Oignons, servi avec Rösti  
Calf's Liver sautéed in Butter with Onions,  
served with Rösti  
CHF 31.50

### **KALBSLÄBERLI « MADEIRA »**

Émincé de Foie de Veau à la Sauce Madeira  
servi avec Rösti  
Calf's Liver in Madeira Sauce  
served with Rösti  
CHF 33.50

### **KALBSLÄBERLI MIT SALAT**

Émincé de Foie de Veau sauté au Beurre  
avec Onion, servi sur lit de Salade  
Calf's Liver sautéed in Butter with Onions,  
served on Salad with Balsamico Dressing  
CHF 28.50

### **SUURI LÄBERLI**

Émincé de Foie de Bœuf sauté au Vinaigre,  
servi avec Rösti  
Soured Beef Liver  
served with Rösti  
CHF 24.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

| <b>WEISSWEIN – WYSSWYY</b>      | <b>1DL.</b> | <b>5DL.</b> |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| La Côte AOC                     | CHF 5.00    | CHF 25.00   |
| Epresses AOC                    | CHF 6.00    | CHF 30.00   |
| Aigle AOC / Yvorne AOC          | CHF 6.00    | CHF 30.00   |
| Chardonnay AOC                  | CHF 5.50    | CHF 27.00   |
| “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 |
| Rosato Romanza della Toscana | CHF 5.00 | CHF 25.00 |

## **ROTWEIN - ROTWYY**

|   |          |           |
|---|----------|-----------|
| “Huuswyy vom Schnabel”<br>Primitivo Salento IGT | CHF 6.00 | CHF 30.00 |
| 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>CRÈME BRÛLÉE « AU CITRON »</b>  | CHF 12.50 |
| Avec Sauce Chocolat et Sorbet Citron / With Chocolate Sauce and Lemon Sorbet   |           |
| <b>PANNA COTTA „MELONE – MINZE“</b>  | CHF 10.50 |
| Au Melon et Menthe / With Melon and Peppermint   |           |
| <b>ERDBEER – TARTAR MIT WEISSER TOBLERONE – MOUSSE</b>   | CHF 12.50 |
| Tartar de Fraise avec Mousse Toblerone au Chocolat blanc<br>Strawberry Tartar with White Toblerone Mousse                      |           |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>   | CHF 12.50 |
| à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce   |           |
| <b>GRATIN « AUX FRAISES » / WITH STRAWBERRIES</b>  | CHF 14.50 |
| Gratin aux Fraises au Sabayon de Champagne avec Glace Vanille<br>Gratin of Strawberries and Champagne Sabayon with Vanilla Ice |           |
| <b>COUPE « ROMANOFF »</b>  | CHF 12.50 |
| Fraises / Strawberries and Glace Vanille   |           |
| <b>COUPE DANMARK</b> GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT   | CHF 11.50 |
| MINI – COUPE   | CHF 5.50  |
| <b>COUPE HOT BERRY</b> GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES   | 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 AVEC/ WITH VODKA   | CHF 12.50 |
| MINI – COUPE   | CHF 5.50  |
| <b>ZWETSCHGEN SORBET</b> MIT VIEILLE PRUNE   | CHF 12.50 |
| Sorbet de Prune avec Vielle Prune / Sorbet of Plum with Vielle Prune (Likor)   |           |
| MINI – COUPE   | CHF 5.50  |