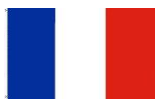


Restaurant
SCHNABEL

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 méele

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

TANDOORI – SALAT

Salade d'Iceberg avec Croûtons, Tomates

Et brochette de poulet « Tandoori »

Lettuce with Croûtons, Tomatoes

And Spit of Chicken «Tandoori»

Entrée: CHF 14.50

Portion: CHF 24.50

Avec Pommes Frites/ with Fries: + 4.00

GERÄUCHERTER LACHS-TELLER

Saumon fumé avec Toast & Beurre

Smoked Salmon with Toast & Butter

Entrée: CHF 18.50

Portion: CHF 26.50

AVOCADO MIT CREVETTES-COCKTAIL

Avocat avec Cocktail de Crevettes,
avec Toast & Beurre

Avocado with 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'Été / Summer Menu

«SCHNÄBELI» - WURSTSALAT (CH)

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 (CH)

Steak Tartare
Servi avec Toast et Beurre
Freshly chopped Tartar
Served with Toast and Butter

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 du Jour
Pasta of the Day

CHF 24.50

GOURMET – SALAT

Salade avec Crevettes géantes, Tomates, Pamplemousse, Pignons et Croûtons
Lettuce with giant Shrimps, Tomatoes
Grapefruit, Pine Nuts & Croûtons

CHF 28.50

INSALTA „CAPRESE“

Tomates, Mozzarella di Buffala, Jambon de Parme
Tomatoes, Mozzarella di Buffala, Parma Ham

CHF 24.50

SALADE D'ÉTÉ / SUMMER SALAD (CH)

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

CHF 24.50

KALTER ROASTBEEF – TELLER (CH)

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 (CH)

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 (CH)

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“ (CH)

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 (CH)

„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

KALBS – SPARE RIBS MARINIERT

Spare Ribs (de Veau), servi avec Pommes de
Terre et Crudités
Spare Ribs (Calf), served with Potatoes and
different Salads
CHF 28.50

RINDS-ENTRECÔTE (CH)

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 (CH)

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

CHICKEN NUGGETS (CH)

Servi avec diverses Crudités
ou Pommes Frites
Served with different Salads
or French Fries
CHF 24.50

LAMM – RACK VOM GRILL (IRL)

Carré d'agneau grillées servi avec Pommes de
Terre et Ratatouille
Rack of Lamb served with Potatoes and
Ratatouille
CHF 36.50

Grauwiler Fleisch AG

Notre fournisseur de Bâle / Our Supplier from Basel

Restaurant
SCHNABEL

Spécialités de la Maison
House Specialty

„Falschi Schnägge“

FALSCHE SCHNECKEN (CH)

«DU CHEF»

FAUX ESCARGOTS „DU CHEF“

Dés de Filet de Boeuf grillés

avec Beurre à l'Aïl 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 (CH)

«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

CHF 26.50

CREVETTES-COCKTAIL

Cocktail de Crevettes,

Servi avec Toast & Beurre

Prawn Cocktail

Served with Toast & Butter

CHF 24.50

RIESEN – CREVETTES – SPIESS

Brochette de Crevettes géantes

Servi avec Pommes de Terre et Ratatouille

Spit of giant Shrimps

Served with Potatoes and Ratatouille

CHF 28.50

LACHSSCHNITZEL „PROVENÇALE“

Saumon « à la Provençale »

Avec Pommes de Terre et Ratatouille

Salmon "Provençale"

Served with Potatoes and Ratatouille

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 34.50

RÖSTI „TOSCANA“

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

Foie / Liver

KALBSLÄBERLI SAUTIERT (CH)

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 » (CH)

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 (CH)

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 (CH)

Émincé de Foie de Bœuf sauté au Vinaigre,
servi avec Rösti
Soured Beef Liver
served with Rösti
CHF 22.50

** Pour des Informations concernant les Allergies demandez au Service svp. Merci ! **

** For any Informations concerning Allergies please ask the Service. Thank you ! **

Restaurant

SCHNABEL

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEIN – WYSSWYY

	10 cl.	50 cl.	75 cl.
LA COTE AOC	5.00	25.00	
EPESES AOC	6.00	30.00	43.00
YVORNE AOC	6.00	30.00	43.00
CHARDONNAY AOC	5.50	27.00	
PINOT GRIGIO DOP	6.00	30.00	43.00
„GESPRITZTER“ MIT MINERALWASSER	2 dl: 7.00		
„WAGGIS“ MIT SCHWEPPE TONIC	2 dl: 7.00		

ROSÉ

OEIL DE PERDRIX AOC	6.00	30.00	43.00
ROSATO ROMANZA DELLA TOSCANA	5.00	25.00	

ROTWEIN – ROTWYY in 7dl-Qualität

„HUUSWYY VOM SCHNABEL“ PRIMITIVO SALENTO IGT	6.00	30.00	43.00
BUUSNER AOC « PARADYSLI » PINOT NOIR, BASELLAND	6.00	30.00	44.00
MACCHION DEL LUPO DOC Cabernet Sauvignon, Bolgheri Toscana	6.50	32.50	45.00
ORO TORO ROBLE DO TEMPRANILLO, SPANIEN	6.00	30.00	44.00
MERLOT DOC GRAVE DEL FRIULI	6.00	30.00	44.00
MAGARI BOLGHERI DOP, GAJA	10.50	52.50	78.00
PROMIS DELLA TOSCANA IGT, GAJA	9.00	45.00	64.00

Restaurant
SCHNABEL

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Avec Glace Vanille / With Vanilla Ice Cream	CHF 12.50
PANNA COTTA „AUX FRUITS ROUGES“ With Red Berries	CHF 10.50
ERDBEER – TARTAR MIT WEISSER TOBLERONE – MOUSSE Tartar de Fraise avec Mousse Toblerone au Chocolat blanc Strawberry Tartar with White Toblerone Mousse	CHF 12.50
DUO DE TOBLERONE – MOUSSE Avec Chocolat au lait et Chocolat blanc/ With White and Milk Chocolate	CHF 12.50
FONDANT AU CHOCOLAT à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 12.50
SOMMER – COUPE Sorbet Mangue, des Fraises et Jus d'Orange Mango Sorbet, Strawberries and Orange Juice	CHF 11.50
SORBET – TELLER Sorbet Mangue, Citron et Prune garni / Mango, Lemon and Plum Sorbet	CHF 11.50
COUPE DANMARK GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT	CHF 11.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
COUPE HOT BERRY GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES	CHF 11.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
ICE CAFE	CHF 10.50
MINI – COUPE	CHF 5.50
SORBET COLONEL SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 12.50
MINI – COUPE	CHF 6.50
ZWETSCHGEN SORBET MIT VIEILLE PRUNE	CHF 12.50
Sorbet de Prune avec Vielle Prune / Sorbet of Plum with Vielle Prune (Likor)	
MINI – COUPE	CHF 6.50