

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

d'Basler Beiz mit Tradition  
«e Guete»

WiFi: schnabel : 4guestsonly



*Restaurant*  
**SCHNABEL**

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Soupes & Entrée**  
**Soups & 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

**KÜRBISCRÈMESUPPE**

Soupe au Potiron  
Pumpkin Soup  
CHF 12.50

**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

**NÜSSLISALAT „SPEZIAL“**

Salade de Mache avec Oeuf, Lardon &  
Croûtons  
Lamb's Lettuce with Egg, Bacon &  
Croutons  
Portion: CHF 17.50  
Entée: CHF 12.50

**EIERSCHWÄMMLI AUF NÜSSLISALAT**

Poêllée de Chanterelles sur lit de Mache  
Chanterelle on Lamb's Lettuce  
Portion: CHF 19.50  
Entrée: CHF 14.50

**CAESAR SALAT**

Salade d'iceberg à la Sauce Caesar  
Lettuce in a Caesar Sauce  
CHF 12.50  
Avec Émincé de Poulet grillé (CH)  
With pan-fried Chicken Breast (CH)  
CHF 24.50  
Avec Pommes Frites / With Fries  
CHF + 4.00

**CREVETTES-COCKTAIL**

Cocktail de Crevettes, avec Toast & Beurre  
Prawn Cocktail with Toast & Butter  
Entrée: CHF 16.50 / Portion: CHF 24.50

**GERÄUCHERTER LACHS-TELLER**

Saumon fumé servi avec Toast & Beurre  
Smoked Salmon served with Toast & Butter  
Entrée: CHF 18.50 / Portion: CHF 26.50

**BÜNDNER TELLER**

Viande des Grisons et Jambon cru garni  
Cured Meats and Parma Ham  
Garnished  
Entrée: CHF 18.50  
Portion: CHF 26.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Gibier**  
**Venison**

**SPÄTZLE – PFANNE „PÉRIGORD“**

Émincé de Cerf, Sauce Gibier avec Légumes  
& Champignons  
Stripes of Deer's Meat, Venison Sauce with  
Vegetables and Mushrooms  
CHF 29.50

**HIRSCH – KOTELETT „AUX 5 POIVRES“ \***

Cotelettes de Cerf « Aux 5 Poivres »  
Deer's Coteletts with Pepper Sauce  
CHF 42.50

**HIRSCHGESCHNETZELTES „DIANA“ \***

Émincé de Cerf „Diana“,  
Sauce Gibier au Cognac  
Stripes of Deer's Meat „Diana“,  
Cognac-Venison Sauce  
CHF 36.50

\*Les Plats sont accompagnés de:  
Spaetzle, Choux Rouge, Choux de Bruxelles,  
Marrons glacés et Pomme

**WILD – SALAT**

Salade avec Émincé de Cerf, Lardon et  
Chanterelles  
Salad with Stripes of Deer's Meat, Bacon and  
Chanterelle  
Portion: CHF 24.50 / Entrée: 14.50

**REHPFEFFER „JÄGER ART“ \***

Civet de Chevreuil „Du Chasseur“  
„Hunter's“ Venison Stew  
CHF 38.50

**REHRÜCKEN – TOURNEDOS**

Filet de Chevreuil, Sauce aux Chanterelles  
Roast Saddle of Venison on a Chanterelle  
(Mushroom) Sauce  
CHF 59.50

\*All Dishes are served with:  
Spaetzle, Red Cabbage, Brussels Sprouts,  
Chestnut and Apple

**PROPOSITIONS DE VIN**

**MAGARI DELLA TOSCANA IGT (2012)**

Ca' Marcanda, Gaja  
10cl: CHF 10.50  
50cl: CHF 52.50  
75cl: CHF 78.00

**WINE PROPOSITIONS**

**PROMIS DELLA TOSCANA IGT (2012)**

Ca' Marcanda, Gaja  
10cl: CHF 9.00  
50cl: CHF 45.00  
75cl: CHF 64.00

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## Classics

### «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

### 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

### 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

### 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

### „SCHNABEL“ – TELLER

Assiette „Schnabel“: Cocktail de Crevettes, Saumon fumé, Steak Tartare, Jambon cru  
„Schnabel“ Platter: Prawn Cocktail, Smoked Salmon, freshly chopped Tartar, Parma Ham

CHF 32.50

### KALBSBRATWURST VOM GRILL (CH)

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

CHF 22.50

### ZÜRCHER GESCHNETZLETES (CH)

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

CHF 33.50

*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'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 (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

**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

**LAMM – RACK VOM GRILL (NZ/ AU)**

Carré d'agneau grillé

Servi avec Pommes de Terre et Ratatouille

Lamb Loin grilled

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 34.50

**RINDSFILET GRILLIERT (CH)**

Filet de Boeuf, Sauce aux Bollets

Servi avec Légumes et Spaetzle

Filet of Beef, Mushroom Sauce (Gêpe)

Served with Vegetables and Spaetzle

CHF 52.50

**ENTENBRUST (F)**

Magret de Canard, Sauce au miel

Servi avec Légumes et Rösti Croquettes

Crispy Duck breast on a Honey Sauce

Served with Vegetables and Rösti Croquettes

CHF 32.50

*Restaurant*  
**SCHNABEL**

**Végétarien / Vegetarian**  
**Poisson / Fish**

**GEMÜSETELLER**

Assortiment de Légumes de Saison

Plate of different sorts of fresh

Vegetables

CHF 24.50

Avec Oeuf au plat / with fried Egg: CHF 26.50

**RIESEN – CREVETTES – SPIESS**

Brochette de Crevettes géantes

avec Pommes de Terre et Légumes

Spit of giant Shrimps

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 28.50

**SPÄTZLE-PFANNE „SCHNABEL ART“**

Spaetzle avec Légumes, Sauce aux

Champignons et gratiné au Fromage

Spaetzle with Vegetables, Mushroom Sauce

and overbaked with Cheese

CHF 24.50

**LACHSSCHNITZEL**

Saumon à la Sauce Hollandaise

avec Pommes de Terre et Légumes

Salmon on a Sauce Hollandaise

Served with Potatoes and Vegetables

CHF 31.50

**KÜRBIS RAVIOLI**

Ravioli au Potiron

à la Sauce au Vin Blanc

Pumpkin Ravioli

on a White Wine Sauce

Starter/ Entrée: CHF 18.50

Normal Portion: CHF 26.50

*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

### **WAGGIS-RÖSTI**

Avec Médaille de Filet de Boeuf et Lardon à  
la Sauce aux Bolets  
With Filet of Beef and Bacon in a Mushroom  
Sauce (Cèpe Sauce)  
CHF 38.50

## Foie / Liver

### **KALBSLÄBERLI SAUTIERT**

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

### **LÄBERLI « MADEIRA »**

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

### **SUURI LÄBERLI**

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

### **KALBSLÄBERLI MIT SALAT**

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



*Restaurant*  
**SCHNABEL**

## NOS VINS OUVERTS / OUR OPEN WINES

### VINS BLANCS / WHITE WINES

	10 cl.	50 cl.	75 cl.
LA CÔTE AOC	CHF 5.00	CHF 25.00	
EPESES AOC	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 43.00
AIGLE 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

### VINS ROUGES / RED WINES

„HUUSWYY VOM SCHNABEL“ PRIMITIVO SALENTO IGT 2013	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**

## DESSERTS

<b>CAFE GOURMAND</b>	CHF 14.50
<b>CREME BRULEE</b> AVEC GLACE VANILLE/ WITH VANILLA ICE CREAM	CHF 12.50
<b>PANNA COTTA „AUX FRUITS ROUGES“ / WITH BERRIES</b>	CHF 10.50
<b>DUO DE TOBLERONE – MOUSSE</b> Avec Chocolat noir et blanc/ With dark and white Chocolate	CHF 12.50
<b>BASLER LÄCKERLI – MOUSSE</b> avec Compotte de Prune/ with Damson's Sauce	CHF 12.50
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> à la Sauce Vanille / Chocolate Cake with Vanilla Sauce	CHF 12.50
<b>APFELKÜCHLEIN</b> an Vanillesauce Beignets de Pomme à la Sauce Vanille / Apple Pies with Vanilla Sauce	CHF 10.50
<b>FEIGEN – GRATIN</b> Gratin de Fignes au Sabayon de Champagne avec Glace Vanille Gratin of Fig and Champagne Sabayon with Vanilla Ice	CHF 14.50
<b>VERMICELLES</b> MERINGUE & CREAM / CREME	CHF 10.50
<b>MINI – VERMICELLES</b>	CHF 5.50
<b>COUPE „NESSELRODE“</b> Vermicelles, Meringue, Glace Vanille & Crème	CHF 12.50
<b>COUPE DANMARK</b> GLACE VANILLE , SAUCE AU CHOCOLAT	CHF 11.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>COUPE HOT BERRY</b> GLACE VANILLE AUX FRUITS ROUGES	CHF 11.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>ICE CAFE</b>	CHF 10.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>SORBET COLONEL</b> SORBET CITRON AVEC/ WITH VODKA	CHF 12.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50
<b>ZWETSCHGEN SORBET</b> MIT VIEILLE PRUNE Sorbet de Prune avec Vielle Prun / Sorbet of Damsons with Vielle Prune (Likor)	CHF 12.50
<b>MINI – COUPE</b>	CHF 5.50