

Herzlich willkommen!

Die Schweizer Küche bietet eine riesige Auswahl an Gerichten und Rezepten. Trendig, modern und den heutigen Ansprüchen gerecht, haben wir unsere Speise- und Getränkekarten gestaltet. Wenig, dafür bewusst ergänzen wir unsere Gerichte durch Zutaten aus aller Welt und aus neuen Ernährungs- und Rezeptformen. Wir nehmen Rücksicht auf alle Unverträglichkeiten, melden Sie sich bei uns.

Wir sind handwerklich, kreativ und unseren Stärken treu.

Wir backen Brot, schälen Rübli, kreieren Salate, pflegen unseren Kräutergarten - und machen auch unsere Patisserie selbst. Das Fleisch kaufen wir beim Dorfmetzger, vom Jäger und vom Bauer. Unsere veganen und vegetarische Gerichte sind abwechslungsreich und mit Genuss zubereitet. Hausgemacht und frisch zeichnet uns aus. Auch bei unserem Getränkeangebot berücksichtigen wir, wenn immer möglich die Anbieter im Dorf und Region.

Klein, fein und abwechslungsreich

Unsere kleinen, feinen Speisekarten ergänzen wir gerne durch Spezialwochen und durch Tagesgerichte.

Träumen auf der Alp Babental

4 einfache, saubere Hotelzimmer und zwei Massenzimmer (10 und 16 Betten) erwarten Sie bei uns.

Unser Standort steht für Bewegung, Erholung und Natur

Die einzigartige Alp Babental liegt im Wander- und Bikegebiet am Randen, im regionalen Naturpark Schaffhausen. Spaziergänge, Wanderungen, Biketouren, Entspannung und Erholung bietet unsere naturnahe, wunderbare und einzigartige Lage auf 600 m.ü.M.

Bitte besuchen Sie unsere Homepage www.alprestaurant-babental.ch

Boobedel-Menu

Freitag- und Samstagabend (bis 18.30 Uhr bestellen)
oder auf Vorbestellung

**zum zelebrieren
ab 2 Personen**

zum Geniessen, abwechslungsreich
spannend, ausgewogen
frisch und hausgemacht
**

Vorspeise

setzt sich zusammen;
aus dem Wasser
von der Weide
aus dem Garten
vom Baum
**

Zwischengang

ein feines Süppchen
**

Entspannung

eine frische Auflockerung
**

Hauptspeise

Fleisch und Fisch
mit Beilagen
**

Dessert

Lassen Sie sich überraschen
**

Als Abschluss eine kleine Degustation

Gerne servieren wir Ihnen eine kleine Auswahl
aus unserem umfangreichen Whisky-Sortiment
**

Pro Person mit Degustation 84
Pro Person ohne Degustation 71

Geniessen Sie den Abend mit uns

Öppis Feins vorher...

Suppen

Schlaatemer Riesling & Silvanercrème	11
Rassige Knoblicrème	10
Feine Tomatencrème	11

Vorspeisen

Blattsalat an feiner hausgemachter französischer Salatsauce Grün, Rot, Weiss – je nach Saison.	8
Blattsalat an feiner hausgemachter italienischer Salatsauce Grün, Rot, Weiss - je nach Saison (Vegan)	8
Würziger Salat (Vegan) Blattsalat mit italienischer Salatsauce, Zwiebeln, Balsamico, Knoblauch und Gemüsewürfeli	11
Gemischter Salat , je nach Grösse Dieser kleine bunte Salatteller wird ihr Auge und Ihren Gaumen erfreuen.	7 / 10 / 12
Alp-Salat als Vorspeise / Hauptgang Blattsalat an italienischer Salatsauce, Trockenfleisch, Ziegenkäse mit Honig, Gemüsewürfeli, Früchte, Nüsse	18 / 26
Tatar von feinem Rindfleisch als Vorspeise / Hauptgang mit Salatbouquet, serviert mit hausgemachtem Brot	19 / 27
Geräucher Rotlachs als Vorspeise / Hauptgang Mit Salatbouquet. Wir beziehen unseren geräuchten Rotlachs von Happy Alaska Salmon, Schaffhausen	19 / 27
Riesencrevetten als Vorspeise / Hauptgang Mit Knoblauch, Salatbouquet. Wir beziehen die Riesencrevetten von Oceanis, Schaffhausen	19 / 27

Hauptspeisen

Bitte fragen Sie nach unserem Tagesgericht oder unserer Spezialitätenkarte

Fleisch

Kalbsschnitzel Piccata nach Art des Hauses hausgemachte Knöpfli, Saisongemüse	36
Kalbsschnitzel an feiner Whisky-Rahmsauce hausgemachte Rösti, Saisongemüse	36
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Saisongemüse	30
Schweinsgeschnetzeltes nach Art des Hauses hausgemachte Rösti, Saisongemüse	30

Fisch/Meeresfrüchte

Riesencrevetten an Butter mit Knoblauch hausgemachte Rösti und Saisongemüse	37
Lachssteak an Zitronenbutter hausgemachte Rösti und Saisongemüse	37

Kindergerichte

Rüebli Salat	7
Hausgemachte Knöpfli mit Rahmsauce	11
1 Schnitzel paniert, Pommes frites	14
Portion Pommes frites	7

Vegetarisch/Vegan

alle folgenden Gerichte (ausser Piccata) können wir auf Wunsch Vegan servieren

Gemüseschnitzel Piccata nach Art des Hauses hausgemachte Knöpfli, Saisongemüse	32
Quinoa-Burger hausgemachte Rösti, Saisongemüse	32
Randenschnitzel an Hagenbuttenrahmsauce Pommes frites, Saisongemüse	30
Gemüsegulasch nach Art des Hauses Hausgemachter Rösti	30

Jetzt haben wir den Gemüsesalat...

Grosser Salatteller mit hausgemachtem Dressing	20
Gemüseteller	25
Wurstsalat garniert	18
Wurst-Käsesalat garniert (Grosse Portion)	22
Thonsalat garniert	18

Fitnesssteller	mit Gemüse	mit Salat
Mit Schweinsschnitzel paniert	29	27
Mit Kalbsschnitzel natur	32	30
Mit Lachssteak	34	32
Mit Quinoa-Burger	auf Wunsch Vegan 32	Vegetarisch 30

Salatspezialitäten

Blattsalat, ital. Sauce, Gemüsewürfeli, Oliven, Früchte, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, frische Kräuter

- **Römer** mit Kalbsstreifen 22
- **Fischer** mit Riesencrevetten 28
- **Garten** mit Quinoaburger (Vegan) 22
- **Sommer** mit Rauchlachs 28

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Brot

Unsere Glacé-Kreationen

Der Nachbarschaft zuliebe 15

Schwarzwalddessert, Vanille- und Schoggiglace,
süss-saure Kirschen, Kirsch (Alkohol) Schlagrahm

Schoggi-Nuss 15

Alpenmilchschokolade, Blaueis (Banane),
Alba Haselnuss, hausgemachte Nussguetzli, Schlagrahm

Bobedel-Kreation 15

Orangerahm, Alpencaramel, Babental-Schoggi, Saisonfrüchte
Rosenzucker, Schlagrahm

Eifach fein 15

Pistache, Bergheidelbeere (Joghurtglacé)
Fior di Latte, Babental-Schoggi, Schlagrahm

Ä Becki voll 17

Verschiedene Glacé-Kugeln mit Saisonfrüchten,
Babental-Schoggi und Schlagrahm

Auf der Alp Babental (mit Alkohol) 17

Arran Gold Single Malt Whisky Cream, Fior di latte,
Bergheidelbeere, Single Malt Whisky im Glas

Wer liebt den Zimmerli??? (mit Alkohol) 15

klein aber fein, Zitronensorbet mit Zimmerli-Vodka

Alti Zwetschge (mit Alkohol) 15

Zum Abrunden; Zwetschgensorbet mit viele Babental Zwetschge

Kinder-Dessert

Brutus (Schokolade) 6.5

Biene Maja (Vanille mit Schokosauce) 6.5

Traditionell und beliebt

Merengueglacé 16

Merengue Chantilly 15

Coupe Danmark 15

Icecafé nach Art des Hauses 15

Kleine Portion -2.5

Rahmglace

Alpencaramel
Alpenmilchschokolade
Mocca Arabica
Orangenrahm
Pistache
Alba Haselnuss

Vanille Bourbon
Blaueis Banane
Erdbeer
Arran Gold Single Malt Whisky Cream (alc.)
Fior di Latte (ital. Rezept)

Sorbet

Zitrone
Zwetschgen

Joghurt

Bergheidelbeere
Bergaprikose

Pro Kugel	4
Zusätzlich mit Schlagrahm	2.5

Hausgemachte Patisserie

Schlaatemer Rickli von Marlen Gerdener-Härtenstein	3.5
Hausgemachte Patisserie	variabel
Hausgemachte Kuchen	4