

## 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 Massnlager (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](http://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

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

<b>Fitnesssteller</b>	<b>mit Gemüse</b>	<b>mit Salat</b>
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

<b>Der Nachbarschaft zuliebe</b>	15
Schwarzwalddessert, Vanille- und Schoggiglace, süss-saure Kirschen, Kirsch (Alkohol) Schlagrahm	
<b>Schoggi-Nuss</b>	15
Alpenmilchschokolade, Blaueis (Banane), Alba Haselnuss, hausgemachte Nussguetzli, Schlagrahm	
<b>Bobedel-Kreation</b>	15
Orangerahm, Alpencaramel, Babental-Schoggi, Saisonfrüchte Rosenzucker, Schlagrahm	
<b>Eifach fein</b>	15
Pistache, Bergheidelbeere (Joghurtglacé) Fior di Latte, Babental-Schoggi, Schlagrahm	
<b>Ä Becki voll</b>	17
Verschiedene Glacé-Kugeln mit Saisonfrüchten, Babental-Schoggi und Schlagrahm	
<b>Auf der Alp Babental (mit Alkohol)</b>	17
Arran Gold Single Malt Whisky Cream, Fior di latte, Bergheidelbeere, Single Malt Whisky im Glas	
<b>Wer liebt den Zimmerli??? (mit Alkohol)</b>	15
klein aber fein, Zitronensorbet mit Zimmerli-Vodka	
<b>Alti Zwetschge (mit Alkohol)</b>	15
Zum Abrunden; Zwetschgensorbet mit viele Babental Zwetschge	
<b>Kinder-Dessert</b>	
Brutus (Schokolade)	6.5
Biene Maja (Vanille mit Schokosauce)	6.5
<b>Traditionell und beliebt</b>	
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.)

## 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