Traditonell und beliebt

Meringueglace	16
Meringue Chantilly (nur mit Schlagrahm)	16
Coupe Danmark	15
Icecafé nach Art des Hauses	15
Kleine Portion	- 2.5

Kinderdessert

der kleine Igel (Schoggiglace)	8
Biene Maja (Vanilleglace)	8

Rahmglace pro Kugel 4

Alpenmilchschokolade, Mocca Arabica, Erdbeer, Orangenrahm,
Blaueis Banane, Pistache, Alpencaramel, Alba Haselnuss,
Vanille Bourbon, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (alc.)

Sorbet pro Kugel 4

Zwetschgen, Zitrone

Joghurtglace pro Kugel 4

Bergheidelbeere
Bergaprikose

Schlagrahm **2.5**

Kleine Speisekarte

RESTAURANT alp Babental
einzigartig wunderbar • naturnah

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, dafür melden Sie sich bei uns.

Wir sind handwerklich, kreativ und unseren Stärken treu

Wir backen Brot, schälen Rüebli, 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.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt auf der Alp Babental.

regionaler WIRT naturpark schaffhausen

Snack

Knobli- oder Tomatenbrot	7

Warme Gerichte

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	23
Hausgemachtes Wildhackschnitzel, Pommes frites	28
Hausgemachte Quinoaschnitzel, Pommes frites	27
Chässchnitte	18

Kindergerichte bis 13jährig

Rüeblisalat	8
Schnitzel paniert mit Pommes frites	15
Hausgemachte Knöpfli mit Käse	12
Portion Pommes frites mit Ketchup/Mayonnaise	7

Salatfitness

Mit Schweinsschnitzel paniert	28
Mit hausgemachten Wildhackschnitzel	33
Mit hausgemachtem Quinoaschnitzel	32

Salatspezialitäten

Blattsalat mit italienischer Sauce, Gemüsewürfel, Oliven,
Früchte, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, frischer Kräuter

• Römer mit Kalbsstreifen	28
• Garten mit Quinoa-Pattie (vegan)	30
Sommer mit Rotlachs geräucht (Happy Alaska Salmon)	30

Traditionelle Salate

Bunter Salatteller	20
Thonsalat garniert	19
Thonsalat einfach	14
Wurstsalat garniert	19
Wurstsalat einfach	14
Wurst- Käsesalat garniert	23
Wurst- Käsesalat einfach	18

Kalte Gerichte

Alp-Salat 28
Blattsalat an ital. Salatsauce, würzig.
Trockenfleisch, Ziegenkäse mit Honig und hausgemachtes Brot

Tatar von feinem Rindfleisch 30
Blattsalat an ital. Salatsauce, würzig und hausgemachtes Brot

*Alp-Babental-Plättli (*Trockenfleisch, Käse, Tomatenbrot) 28
Chäs-Plättli (Tomatenbrot) 30

Unsere Glacé-Kreationen

Der Nachbarschaft zuliebe 16
Schwarzwalddessert, Vanille- und Schoggiglace,
süss-saure Kirschen, Kirsch (Alkohol) Schlagrahm

Schoggi-Nuss 16
Alpenmilchschokolade, Blaueis (Banane),
Alba Haselnuss, hausgemachte Nussguetzli, Schlagrahm

Bobedel-Kreation 16
Orangenrahm, Alpencaramel, Babental-Schoggi, Saisonfrüchte
Rosenzucker, Schlagrahm

Eifach fein 16
Pistache, Bergheidelbeere (Joghurtglacé)
Bergaprikose (Joghurtglace), Babental-Schoggi, Schlagrahm

Ä Becki voll 20
Lassen Sie sich überraschen.

Auf der Alp Babental (mit Alkohol) 18
Arran Gold Single Malt Whisky Cream, Bergaprikose,
Bergheidelbeere, Single Malt Whisky im Glas

Wer liebt den Zimmerli??? (mit Alkohol) 15
Klein aber fein, Zitronensorbet mit Zimmerli-Vodka

Alti Zwetschge (mit Alkohol) 16
Zwetschgensorbet mit altgebrannter Babental Zwetschge

Hausgemachte Kuchen und Patisserie