

CHAMARRÉ

Mir bringe d'Lüt zämä

Speisekarte



Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag

08:00 bis 23:00 Uhr

Samstag

11:00 bis 23:00 Uhr

Sonntag

11:00 bis 22:00 Uhr



Vorspeisen und Suppen

Grüner Salat *9.50*

Gemischter Salat *11.00*

Nüsslisalat „Mimosa“ *16.50*
mit Speck, gekochten Eiern und Brotcroûtons

Tagessuppe *8.50*

Kürbiscrèmesuppe *10.50*
mit seinem Öl und Kernen





Salatvariationen

Bunter Blattsalat

*mit gratiniertem Ziegenkäse an Preiselbeeren,
garniert mit karamellisierten Nüssen und Kernen*

24.50

Bärensalat

mit Speck, Champignons, Kräutern und Cherry Tomaten

21.50

Salatteller

22.00

Bunter Herbstsalat mit...

- Schweinssteak

28.50

- Pouletbrust „Suprême“

28.50

- Rumpsteak und Kräuterbutter

32.50

- Riesencrevetten grilliert mit Kräutern und Knoblauch

37.50





Hausspezialitäten

„Bärenschnitzel“

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites **28.00**

Cordon-Bleu

*mit Raclettekäse und Schinken gefüllt
dazu Pommes Frites* **32.00**

St. Galler Kalbsbratwurst

an Zwiebelsauce mit Rösti **25.50**

Schweinsschnitzel „Melba“

an Champignonrahmsauce mit Butternudeln **28.50**

Schweinssteak

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse **31.50**

Riz Casimir

*Pouletgeschnetzeltes und Gemüse
an Currysauce mit frischen Früchten garniert* **28.00**

Pouletbrust Suprême an einer Rosmarinrahmsauce

mit Nudeln und Gemüse **31.50**

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites **22.00**



Rindshuftspitzen „Stroganoff“

mit Reis

38.50

Rindsentrecôte „Café de Bären“

mit Pommes Frites und Gemüse

43.50

Suuri Kalbsläberli

mit Rösti

34.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Champignonrahmsauce und Rösti

44.50

Gemüsebeilage

8.50

Rösti als Beilage

8.50





Dyhrberg Eglifilets

im Bierteig mit Reis, Gemüse und Tartarsauce

32.50

Dyhrberg Eglifilets

meunière mit Reis und Marktgemüse (nur Abends)

38.00

Dyhrberg Fischknusperli

*vom Alaska Seelachs mit Pommes Frites
und Tartarsauce*

26.50

Dyhrberg Riesencrevetten

*an Knoblauch und Kräutern gebraten
mit Reis und Gemüse*

38.50



Unsere Fische und Rauchfische beziehen wir von Dyhrberg AG, der ersten Lachsräucherei in der Schweiz, die ihre ausgesuchten Spezialitäten noch immer in der Schweiz nach der alten Methode im Holzofen räuchert.



Vegetarisch und Pasta

Globetrotter-Teller mit Samoas, Green Curry Balls, Tzatziki und kleinem Tagessalat	23.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit kleiner Butterrösti und Spiegelei	27.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Hobelkäse	24.50
Spaghetti "al tomaso" mit Peperoncini, Knoblauch und Kräutern an leichter Tomaten-Rahmsauce	22.00
Ravioli mit Ricotta und getrockneten Tomaten gefüllt, an frischen Kräutern und Olivenöl	27.50

