

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

<i>Grüner Salat</i>	9.50
<i>Gemischter Salat</i>	11.00
<i>Tagessuppe</i>	8.50





Hausspezialitäten

Hausgemachtes «Bärenschnitzel» mit Pommes Frites	28.00
Hausgemachtes Cordon-Bleu 250 g Schweinesschnitzel mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites	32.00
St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti	25.50
Schweinesschnitzel «Melba» an Champignonrahmsauce mit Butternudeln	28.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Gemüse	31.50
Suuri Kalbsläberli mit hausgemachter Rösti	34.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit hausgemachter Rösti	44.50
Rindshuftspitzen «Stroganoff» mit Reis	38.50
Rindsentrecôte «Café de Bären» mit Pommes Frites und Gemüse	43.50



Chicken Nuggets mit Pommes Frites	22.00
«Riz Casimir» Pouletgeschnetzeltes und Gemüse an leichter Currysauce mit frischen Früchten garniert	28.00
Poulet «Stroganoff» mit Peperoni und Butternudeln	31.50
Pouletbrust an einer Rosmarinrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	31.50
Beilagen:	
- Gemüse	8.50
- Hausgemachte Rösti	8.50



Dyhrberg Fischknusperli

vom Alaska Seelachs mit Pommes Frites
und Tartarsauce

26.50

Dyhrberg Eglifilets

im Bierteig mit Reis, Gemüse und Tartarsauce

32.50

Dyhrberg Eglifilets

meunière mit Reis und Marktgemüse (nur abends)

38.00

Dyhrberg Riesencrevetten (nur abends)

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

Spaghetti "al Tomaso"

mit Peperoni, Knoblauch und Kräuter

an leichter Tomaten-Rahmsauce

22.00

Reichhaltiger Gemüseteller

mit kleiner Butterrösti und Spiegelei garniert

27.50

Ingredienza Kartoffelgnocchi

an Tomatensauce mit Hobelkäse

24.50

Ingredienza Ravioli

mit Mascarpone, Ricotta und getrockneten Tomaten gefüllt,

an frischen Kräutern und Olivenöl

27.50

Bon appétit!

¡Qué aproveche!

Eet smakelijk!

Guten Appetit!

Buon appetito!

Smacunego!

Buen appetito!