

GASTSTUBE

Mir bringe d'Lüt zämä

Speisekarte



Herzlich Willkommen

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>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Tagessuppe</i>	6.50





Hausspezialitäten

Hausgemachtes «Bärenschnitzel» mit Pommes Frites	24.00
Hausgemachtes Cordon-Bleu 250 g Schweinsschnitzel mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites	28.50
St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti	23.50
Schweinsschnitzel «Melba» an Champignonrahmsauce mit Butternudeln	26.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Gemüse	27.50
Suuri Kalbsläberli mit hausgemachter Rösti	32.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit hausgemachter Rösti	38.50
Rindshuftspitzen «Stroganoff» mit Reis	34.50
Rindsentrecôte «Café de Bären» mit Pommes Frites und Gemüse	39.50



Knusprige Pouletflügeli mit Pommes Frites	5 Stk.	18.00
	8 Stk.	23.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		18.00
«Riz Casimir» Pouletgeschnetzeltes und Gemüse an leichter Currysauce mit frischen Früchten garniert		24.50
Poulet «Stroganoff» mit Peperoni und Butternudeln		28.50
Pouletbrust an einer Rosmarinrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse		28.50
Beilagen:		
- Gemüse		7.50
- Hausgemachte Rösti		7.50



Dyhrberg Fischknusperli

vom Alaska Seelachs mit Pommes Frites
und Tartarsauce

22.50

Dyhrberg Eglifilets

im Bierteig mit Reis, Gemüse und Tartarsauce

29.50

Dyhrberg Eglifilets

meunière mit Reis und Marktgemüse (nur abends)

34.50

Dyhrberg Riesencrevetten (nur abends)

an Knoblauch und Kräutern gebraten
mit Reis und Gemüse

36.50



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

18.50

Reichhaltiger Gemüseteller

mit kleiner Butterrösti und Spiegelei garniert

24.50

Ingredienza Kartoffelgnocchi

an Tomatensauce mit Hobelkäse

20.50

Ingredienza Ravioli

mit Mascarpone, Ricotta und getrockneten Tomaten gefüllt,

an frischen Kräutern und Olivenöl

25.50

Bon appétit!

¡Qué aproveche!

Eet smakelijk!

Guten Appetit!

Buon appetito!

Smacunego!

Buen appetito!