

# 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***

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



## **Salatvariationen**

<b>Salatteller</b>	22.00
<b>Bärensalat</b>	
<i>mit gebratenem Speck, Champignons, Kräutern und Cherry Tomaten</i>	21.50
<b>Caprese Salat</b>	
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum und Zwiebelringen</i>	22.50
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	
<i>mit Tomaten, Salatgurke, Peperoni, Zwiebeln und Oliven im würzigen Olivenöldressing mit mildem Fetakäse</i>	22.50
<b>Pouletsalat «Hawaii»</b>	
<i>an leichter Currysauce garniert mit Salaten und frischen Früchten</i>	23.50
<b>Roastbeef</b>	
<i>dünn aufgeschnitten mit kleinem Salatbouquet, Pommes Frites und Tartarsauce</i>	29.50
<b>Charentais – Melone</b>	
<i>mit Rohschinken</i>	26.50
<b>Fitness-Teller mit...</b>	
<b>- Schweinssteak</b>	28.50
<b>- Pouletbrust</b>	28.50
<b>- Rumpsteak</b> und Kräuterbutter	32.50
<b>- Riesencrevetten grilliert</b>	
<i>mit Kräutern und Knoblauch</i>	37.50



## ***Hausspezialitäten***

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



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