ANKER

HOTEL & RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir legen sehr viel Wert auf Regionalität und Saisonalität. Es ist uns ein Anliegen und es freut uns, Sie mit Produkten aus der Region und aus unserer hauseigenen Metzgerei kulinarisch zu verwöhnen. Lassen Sie es sich bei uns gut gehen.
Schön, sind Sie unser Gast!

Ihr Anker-Team

ANKER

HOTEL & RESTAURANT



SPEISEN

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

Gemischter Salat 13
mit karamellisierten Nüssen, Sprossen, Croûtons, und Dressing Ihrer Wahl

Nüsslisalat 15
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Croûtons und Dressing Ihrer Wahl

Rauchlachsrose 21
mit Meerrettichmousse, Randen und Honig-Dill-Senfsauce

Anker «Schnecken» 21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken

Gebratenes Entenleberschnitzel 28
mit Passionsfrucht, Kalbsjus und lauwarmem Butterbrioche

Rindstatar 24
mit einem Wachtel-Spiegelei, Toast und Butter
Als Hauptgang 38

SUPPEN

Pastinakencremesuppe 16
mit gezupften Schweinskopfbäggliпraliné im Pankomantel

Curryschaumsuppe 16
mit Pouletstreifen „Satay“

Rindskraftbrühe 15
mit Mark

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

Haupt

SPEISEN

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes 42
mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und Gemüse

Appenzeller Schweins Cordon bleu 36
mit Appenzeller Käse und Mostbröckli
dazu hausgemachte Pommes frites und Gemüse

Kalbsleber 39
mit Kalbsjus, Apfel, Speck und Butterrösti

Hackbraten 36
mit Kartoffelstock, Gemüse, Cremesauce und Kalbsjus
(Etwas Wartezeit wert – ca. 35 Minuten Zubereitung)

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ 52
mit Paprikarahmsauce, Essiggurken und Champignons
dazu Quarkspätzli und Gemüse

Entenbrust 42
mit Honig-Thymianlack
dazu Serviettenknödel und Rotkraut

Siedwurst 32
mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus

FISCH

Gebratenes Goldbrassenfilet 39
mit Weissweincremesauce, Wasabi-Kartoffelstock und Gartenerbsen

VEGETARISCH

Feigen-Pecorino-Ravioli 28
mit Parmesanschaum, Portweinfeigen
Rahmwirsing und Belper Knolle

Gemüsebraten 34
mit Kartoffelstock, Gemüse und Pilzrahmsauce
(Etwas Wartezeit wert – ca. 35 Minuten Zubereitung)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

EDELSTÜCKE

Rindsfilet

150 g		48
200 g		54
Rossini mit einem gebratenen Entenleberschnitzel und Zwiebelkonfit		+9

Chateaubriand	p.P.	62

Ab 2 Personen (Pro Person 200 g, in zwei Service)

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites, Quarkspätzli, Butterrösti, Kartoffelstock, Butterreis

Saucen

Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, Pilzrahmsauce, Kalbsjus

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

Deklaration

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

DEKLARATIONEN

Wir beziehen bis auf die Ente und die Entenleber all unser Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der hauseigenen Metzgerei Breitenmoser.

Schwein	Ostschweiz *Culinarium*
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Ente	Frankreich

Die Ente und die Entenleber beziehen wir vom Ostschweizer Unternehmen Zellweger Comestibles.

Entenleber	Frankreich

Von zwangsernährten Enten gewonnen.

Wir erhalten die frischen Eier direkt vom Rütihof in Appenzell.

Ei	Schweiz

Jeder Fisch der bei uns zubereitet wird kommt vom Ostschweizer Unternehmen Zellweger Comestibles.

Rauchlachs	Schottland
Goldbrasse	Italien

Alle Backwaren liefern uns die Appenzeller Bäckereien Böhli, Gemsli und Koller.

Brot und Backwaren	Schweiz

Die verschiedenen Käsesorten geniessen Sie bei uns von der Urnäscher Käserei.

Milch und Milchprodukte	Schweiz

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 11.30 – 14 Uhr / 17.30 – 23.30 Uhr
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein