

# 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

Vor  
SPEISEN

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## VORSPEISEN

<b>Gemischter Salat</b>	13
mit karamelierten Nüssen, Sprossen, Croûtons, und Dressing Ihrer Wahl	
<b>Nüsslisalat</b>	15
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Croûtons und Dressing Ihrer Wahl	
<b>Rauchlachsrose</b>	21
mit Meerrettichmousse, Randen und Honig-Dill-Senfsauce	
<b>Anker «Schnecken»</b>	21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	
<b>Gebratenes Entenleberschnitzel</b>	28
mit Passionsfrucht, Kalbsjus und lauwarmem Butterbrioche	
<b>Rindstatar</b>	24
mit einem Wachtel-Spiegelei, Toast und Butter	
Als Hauptgang	38

## SUPPEN

<b>Pastinakencremesuppe</b>	16
mit gezupften Brasatopraliné im Pankomantel	
<b>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</b>	16
mit einer Dattel im Speckmantel	
<b>Rindskraftbrühe</b>	15
mit Mark	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Genussvoll sein*

ANKER  
HOTEL & RESTAURANT

Haupt  
SPEISEN

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## FLEISCH

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	42
mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und Gemüse	
<b>Appenzeller Schweins Cordon bleu</b>	36
mit Brewbee-Chips paniert, mit Appenzeller Käse und Mostbröckli dazu hausgemachte Pommes frites und Gemüse	
<b>Kalbsleber</b>	39
mit Apfel, Speck und Butterrösti	
<b>Hackbraten</b>	36
mit Kartoffelstock, Gemüse, Cremesauce und Kalbsjus (Etwas Wartezeit wert – ca. 35 Minuten Zubereitung)	
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b>	52
mit Paprikarahmsauce, Essiggurken und Champignons dazu Quarkspätzli und Gemüse	
<b>Siedwurst</b>	32
mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	

## FISCH

<b>Gebratenes Goldbrassenfilet</b>	39
mit Weissweincremesauce, Wasabi-Kartoffelstock und Gartenerbsen	

## VEGETARISCH

<b>Randenrisotto</b>	28
mit Feta, gehobeltem Kürbis und Baumnüssen	
<b>Gemüsebraten</b>	34
mit Kartoffelstock, Gemüse und Pilzrahmsauce (Etwas Wartezeit wert – ca. 35 Minuten Zubereitung)	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Genussvoll sein*

---

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, Kartoffelstock, Quarkspätzli, Weissweinrisotto,  
Butterrösti

---

**Saucen**

Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, Pilzrahmsauce, Kalbsjus

---

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Genussvoll sein*

ANKER  
HOTEL & RESTAURANT

Deklaration

## DEKLARATIONEN

---

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

Schwein		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
Kalb		Schweiz
Rind		Schweiz / Irland (Filet)

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 Urnäser 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.

*Genussvoll sein*