

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

Gemischter Salat	13
mit karamellisierten Nüssen, Sprossen, Croûtons, und Dressing Ihrer Wahl	
Nüsslisalat	15
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Croûtons und Dressing Ihrer Wahl	
Geräuchertes Forellentatar	21
mit gehobeltem Fenchel, Granatapfel und Toast	
Anker «Schnecken»	21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	
Onsen-Ei	28
mit blauem Kartoffelstampf und getrüffeltem Weissweinschaum	
Rindstatar	24
mit einem Wachtel-Spiegelei, Toast und Butter	
Als Hauptgang	38

SUPPEN

Topinamburcremesuppe	16
mit einer gebratenen Jakobsmuschel	
Apfel-Selleriecremesuppe	16
mit einem Mostbröcklipraline	
Rindskraftbrühe	15
mit Mark	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Haupt
SPEISEN

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes	42
mit Pilzrahmsauce, Butterrösti und Gemüse	
Appenzeller Schweins Cordon bleu	36
mit Appenzeller Käse und Mostbröckli Hausgemachte Pommes frites und Gemüse	
Kalbsleber	39
mit Apfel, Speck und Butterrösti	
Geschmortes Kalbskopfbäggli	49
mit Rotweinjus Rheintaler Ribelmais Polenta und Rahmwirsing	
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	52
mit Paprikarahmsauce, Essiggurken und Champignons Quarkspätzli und Gemüse	
Siedwurst	32
mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	

FISCH

Gebratenes Filet vom Lago Maggiore Zander	42
mit Apfelcremesauce, Kartoffelgnocchi und Sauerkraut	

VEGETARISCH

Feigen-Pecorino Ravioli	32
mit Rahmwirsing, Portweifeigen und Belper Knolle	
Gemüsebraten	34
mit Kartoffelstock, Gemüse und Pilzrahmsauce (Etwas Wartezeit wert – ca.25 Minuten Zubereitung)	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

EDELSTÜCKE

Rindsfilet

150 g 48

200 g 54

Surf & Turf mit einer gebratenen Jakobsmuschel +6

Chateaubriand

p.P. 62

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

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites, Kartoffelstock, Quarkspätzli, Butterrösti

Saucen

Kräuterbutter, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Kalbsjus

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Deklaration

DEKLARATIONEN

Wir beziehen all unser Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der hauseigenen Metzgerei Breitenmoser.

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

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.

Forelle		Dänemark
Zander		Lago Maggiore
Jakobsmuschel		Pazifik

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
Warme Küche bis 21.30 Uhr

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein