

# 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 Guest!

Ihr Anker-Team

ANKER  
HOTEL & RESTAURANT

Vor  
SPEISEN

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## VORSPEISEN

---

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

## SUPPEN

---

<b>Topinamburcremesuppe</b>	16
mit einer gebratenen Jakobsmuschel	
<b>Apfel-Selleriecremesuppe</b>	16
mit einem Mostbröcklipraline	
<b>Rindskraftbrühe</b>	15
mit Mark	



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

*Genussvoll sein*

ANKER  
HOTEL & RESTAURANT

Haupt  
SPEISEN

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## FLEISCH

---

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Pilzrahmsauce, Buttermüll und Gemüse	42
--	----

---

<b>Appenzeller Schweins Cordon bleu</b> mit Appenzeller Käse und Mostbröckli hausgemachte Pommes frites und Gemüse	36
--	----



---

<b>Kalbsleber</b> mit Apfel, Speck und Buttermüll	39
--	----

---

<b>Geschmortes Kalbskopfbäggli</b> mit Rotweinjus Rheintaler Ribelmais Polenta und Rahmwirsing	49
--	----



---

<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b> mit Paprikarahmsauce, Essiggurken und Champignons Quarkspätzli und Gemüse	52
--	----

---

<b>Siedwurst</b> mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	32
--	----



## FISCH

---

<b>Gebratenes Filet vom Lago Maggiore Zander</b> mit Apfelcremesauce, Kartoffelnocchi und Sauerkraut	42
---	----

## VEGETARISCH

---

<b>Feigen-Pecorino Ravioli</b> mit Rahmwirsing, Portweinfeigen und Belper Knolle	32
---	----

---

<b>Gemüsebraten</b> mit Kartoffelstock, Gemüse und Pilzrahmsauce (Etwas Wartezeit wert – ca.25 Minuten Zubereitung)	34
---	----

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## EDELSTÜCKE

---

**Rindsfilet**

150 g	48
200 g	54
<b>Surf &amp; Turf</b> mit einer gebratenen Jakobsmuschel	+6

---

**Chateaubriand**

Ab 2 Personen (Pro Person 200 g, in zwei Service)	p.P.	62
---	------	----

---

**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

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## 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 Urnäscher 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*