

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	
Wildkräutersalat	15
mit gehobeltem Gemüse, Croûtons und Dressing Ihrer Wahl	
	19
verfeinert mit gebratenen Kalbsmilken	
Thunfisch-Carpaccio	24
mit Erbsen-Wasabi-Creme und Mango-Limetten-Chutney	
Anker «Schnecken»	21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	
Onsen-Ei	21
mit Sauce Hollandaise, Kartoffelmousseline und mariniertem Blattspinat	
Rindstatar	24
mit einem Wachtel-Spiegelei, Toast und Butter	
Als Hauptgang	38

SUPPEN

Weisse Spargelcremesuppe	16
mit einer gebratenen Jakobsmuschel	
Morchelcremesuppe	16
mit einem Mostbröcklipraline	
Rindskraftbrühe	15
mit Mark	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Haupt
SPEISEN

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes	42
mit Pilzrahmsauce, Butterrösti und Gemüse	
<hr/>	
Appenzeller Schweins Cordon bleu	36
mit Appenzeller Käse und Mostbröckli Hausgemachte Pommes frites und Gemüse	
<hr/>	
Kalbsleber	39
mit Apfel, Speck und Butterrösti	
<hr/>	
Rosa gebratenes Kalbssteak	49
mit Morcheln, Sauce Hollandaise, bunten Spargeln und Frühlingskartoffeln	
<hr/>	
Hackbraten	36
mit Cremesauce und Kalbsjus, Bärlauchspätzli und Gemüse	
(Etwas Wartezeit wert – ca.35 Minuten Zubereitung)	
<hr/>	
Siedwurst	32
mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	

FISCH

Gebratenes Filet vom Eismeersaibling	39
mit Sauce Hollandaise, bunten Spargeln und Frühlingskartoffeln	

VEGETARISCH

Spargelrisotto	32
mit Morcheln und Spargelragout	
<hr/>	
Gemüsebraten	34
mit Kartoffelstock, Gemüse und Pilzrahmsauce	
(Etwas Wartezeit wert – ca.35 Minuten Zubereitung)	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Genussvoll sein

EDELSTÜCKE

Rindsfilet

150 g 48

200 g 54

Surf & Turf mit einer gebratenen Jakobsmuschel +6

Chateaubriand

p.P. 62

Ab 2 Personen

200 g pro Person

in zwei Gängen serviert begleitet von saisonalem Gemüse

Pro Person eine Beilage und eine Sauce nach Wahl

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites, Butterrösti, Bärlauchspätzli, Frühlingskartoffeln,

Kartoffelstock

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.

Thunfisch		Pazifik
Eismeersaibling		Island
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