

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!

Stefan Schättin und Dominik Stadler, Gastgeber

Regionalität

Unsere Hausmetzgerei Breitenmoser mit höchsten Qualitätsansprüchen und eigenen Spezialitäten verwendet für die Herstellung ihrer Fleischspezialitäten ausschliesslich Qualitäts-Fleisch aus der Region.

Saisonalität

Unsere Küche steht im Einklang mit den Jahreszeiten und der saisonalen Verfügbarkeit der verschiedenen Produkte.

Individualität

Im Zentrum unserer Leidenschaft steht die Liebe zum Detail und die Freude an der individuellen, kompetenten und herzlichen Bedienung und dem kulinarischen Verwöhnen unserer Gäste.

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

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 11.30 – 14 Uhr / 17.30 – 23.30 Uhr

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Vor
SPEISEN

ANKER

HOTEL & RESTAURANT


SALAT

Grüner Salat mit Dressing Ihrer Wahl mit gebratenen Kalbsmilken	10 16
Portulak Salat auf Orangen-Fenchel Beet an Orangen-Nuss Dressing	15
<i>saisonal</i>  Nüsslisalat mit Speck und Ei	16

VORSPEISEN

Entenleber Crème brûlée garniert mit einem Salatbouquet und Apfelgelée	19
Anker «Schnecken» Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	21
Thunfischtatar mit Avocado und Mango Als Hauptgang	22 36
Rindstatar mit einem Wachtel-Spiegelei und Toast Als Hauptgang	24 38

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Mark	15
<i>saisonal</i>  Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit Jakobsmuschel	16
Limetten-Süsskartoffelsuppe mit Kokosschaum	10

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Haupt
SPEISEN

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

FLEISCH

saisonal →

Ossobuco an Portweinsauce, Tessiner Polenta und Cipolotti	42
Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	32
Appenzeller Cordon bleu mit Appenzeller Käse und Möstbröckli dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	34
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur	42
Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Rösti	38
Hackbraten mit Kartoffelstock, Karotten und Jus (35min)	34
Siedwurst mit Käsespätzli und Apfelmus	28

FISCH

saisonal →

Lago Maggiore Zander mit Prosecco-Randenschaum, Kartoffeln und Spinat	42
Swiss Alpine Lachs mit Safransauce, Venerereis und Brokkoli	39

VEGETARISCH

Käsespätzli mit Apfelmus	23
Gemüsebraten mit Kartoffelstock, Karotten und Pilzrahmsauce (35min)	32

EDELSTÜCKE

Rindsfilet	
150 g	48
200 g	54

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

Beilagen

Pommes frites, Kartoffelstock, Spätzli, Nudeln, Venerereis, Rösti

Saucen

Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Pilzrahmsauce, Kalbsjus, Safransauce

Alle Preise in CHF inkl. 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)
Poulet		Ostschweiz <i>Culinarium</i>

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.

Jakobsmuschel		Niederlande <i>Wildfang</i>
Thunfisch		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
Lachs		Schweiz Lostalio
Zander		Schweiz Lago Maggiore

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
-------------------------	--	---------

Genussvoll sein