

# 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 Fritsche 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

## SAISONALE VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Äpfeln und karamellisierten Nüssen an Apfel-Nuss-Dressing	15
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei	16
<b>Kürbissuppe</b> mit Jakobsmuschel	16

## IMMER BELIEBT

<b>Grüner Salat</b> mit Dressing Ihrer Wahl mit gebratenen Kalbsmilken	10 16
<b>Schwartenmagen</b> garniert mit einem Salatbouquet	16
<b>Anker «Schnecken»</b> Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	21
<b>Thunfischtatar</b> mit Avocado und Mango Als Hauptgang	22 36
<b>Rindstatar</b> mit einem Wachtel-Spiegelei und Toast Als Hauptgang	24 38
<b>Rindskraftbrühe</b> mit Mark	15
<b>Currysuppe</b> mit Kokosschaum	10

Weil wir auch bei Essig und Öl nichts dem Zufall überlassen,  
setzen wir in unserer Küche auf die einzigartigen Balsamessige und hochwertigen Delikatessöle  
«Vom Fass St.Gallen».

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Genussvoll sein*

ANKER  
HOTEL & RESTAURANT

Haupt  
SPEISEN

SAISONALER HAUPTGANG

<b>Rehrücken</b> mit Preiselbeerjus, Spätzli und Wildgemüse	59
<b>„Tüüfner“ Hirschsaltimbocca</b> mit Steinpilzrisotto und Rotkraut	47

SALZIGE KLASSIKER

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	42
<b>Appenzeller Cordon bleu</b> mit Appenzeller Käse und Möstbröckli mit Pommes frites und Gemüse garnitur	34
<b>Kalbsleber</b> mit Zwiebeln, Salbei und Rösti	38
<b>Siedwurst</b> mit Käsespätzli und Apfelmus	28
<b>Käsespätzli</b> mit Apfelmus	23
<b>Hackbraten</b> mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Jus (35min)	34
<b>Gemüsebraten</b> mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Pilzrahmsauce (35min)	32
<b>Swiss Alpine Lachs</b> mit Safransauce, Venerereis und Brokkoli	39

EDELSTÜCKE

<b>Rindsfilet</b>	
150 g	48
200 g	54
250 g	59
<b>Chateaubriand</b>	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.

<b>Schwein</b>		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
<b>Kalb</b>		Schweiz
<b>Rind</b>		Schweiz / Irland (Filet)
<b>Poulet</b>		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
<b>Hirsch</b>		Teufen
<b>Reh</b>		Deutschland
<b>Jakobsmuschel</b>		Niederlande <i>Wildfang</i>
<b>Thunfisch</b>		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
<b>Lachs</b>		Schweiz <i>Zucht</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Genussvoll sein*