

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 karamelierten Nüssen, Sprossen, Croûtons und Dressing Ihrer Wahl	
Lauwarmer Schmortomate	19
mit Burrata und Basilikumpesto	
Anker «Schnecken»	21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	
Vitello tonnato	25
mit Saku Tuna, Avocado-creme und Kapern	
Als Hauptgang	42
Schwartenmagen	18
mit Zitronenvinaigrette und Salatbouquet	
Rindstatar	
mit einem Wachtel-Spiegelei und Toast	24
Als Hauptgang	38
mit Café de Paris überbacken und Toast	27
Als Hauptgang	42

SUPPEN

Rindskraftbrühe	15
mit Mark	
Kokos Zitronengrassuppe	16
mit gebratenen Pouletbruststreifen „Satay“	
Gazpacho	16
mit einer gebackenen Black Tiger Krevette	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Haupt
SPEISEN

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes	42
mit Pilzrahmsauce, Rösti und Gemüse	
Appenzeller Cordon bleu	36
mit Appenzeller Käse und Mostbröckli hausgemachte Pommes frites und Gemüse	
Kalbsleber	39
mit Kalbsjus, Apfel, Speck und Rösti	
Kalbssaltimbocca	43
mit Rohschinken und Salbei Kalbsjus, Safranrisotto und Brokkoli	
Maispouardenbrust „Supreme“	38
mit Kalbsjus, Bramata und Ratatouille	
Siedwurst	32
mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	

FISCH

Lago Maggiore Zander	42
mit Kräuterschaum und Chorizo, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	

VEGETARISCH

Gebratene Polentaschnitte	28
mit Kräuterschaum und mediterranem Gemüse	
Gemüsebraten	34
mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock, und Gemüse	

(Etwas Wartezeit wert – ca. 35 Minuten Zubereitung)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

EDELSTÜCKE

Rindsfilet

150 g	48
200 g	54
Surf & Turf mit einer gebackenen Black Tiger Krevette	+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, Bramata, Quarkspätzli, Rosmarinkartoffeln, Rösti

Saucen

Kräuterbutter, Pilzrahmsauce, Kalbsjus, Sauce Hollandaise

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 (Filet)
Poulet		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
Maispoularde		Frankreich

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		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
Zander		Schweiz Lago Maggiore
Black Tiger Krevette		Vietnam

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

Genussvoll sein