

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	
Nüsslisalat	15
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Croûtons und Dressing Ihrer Wahl	
Rauchlachsrose	21
mit Meerrettichmousse, Randen und Honig-Dill-Senfsauce	
Anker «Schnecken»	21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	
Rindsfiletcarpaccio	23
mit Kürbispesto, Haselnussvinaigrette und Belper Knolle	
Rindstatar	24
mit einem Wachtel-Spiegelei, Toast und Butter	
Als Hauptgang	38

SUPPEN

Steinpilzcremesuppe	16
mit Ravioli vom geschmortem Rehpfeffer	
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis	16
mit einer Dattel im Speckmantel	
Rindskraftbrühe	15
mit Mark	

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 Schweins Cordon bleu	36
mit Appenzeller Käse und Mostbröckli dazu hausgemachte Pommes frites und Gemüse	
Kalbsleber	39
mit Apfel, Speck und Rösti	
Geschmortes Kalbskopfbäggli	49
mit Rotweinjus Bramata und Rahmwirsing	
Hackbraten	36
mit Kartoffelstock, Gemüse, Cremesauce und Kalbsjus (Etwas Wartezeit wert – ca. 35 Minuten Zubereitung)	
Entenbrust	42
mit Honig-Thymianlack dazu Serviettenknödel und Rotkraut	
Siedwurst	32
mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	

FISCH

Swiss Alpine Lachs	42
mit Weissweincremesauce, Randenrisotto und Rosenkohl	

VEGETARISCH

Waldpilzrisotto	28
mit geschmortem Hokkaidokürbis und Rosenkohl	
Gemüsebraten	34
mit Kartoffelstock, Gemüse und Pilzrahmsauce (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 gebratenen Black Tiger Krevette	+6

Chateaubriand

p.P. 62

Ab 2 Personen (Pro Person 200 g, in zwei Service)

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites, Kartoffelstock, Spätzli, Weissweinsrisotto, Rösti

Saucen

Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, Pilzrahmsauce, Kalbsjus

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein

ANKER
HOTEL & RESTAURANT

Deklaration

DEKLARATIONEN

Wir beziehen bis auf die Ente all unser Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der hauseigenen Metzgerei Breitenmoser.

Schwein		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
Kalb		Schweiz
Rind		Schweiz

Die Entenbrust beziehen wir vom Ostschweizer Unternehmen Zellweger Comestibles.

Ente		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.

Rauchlachs		Schottland
Lachs		Schweiz Lostallo
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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein