

# 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

## HAUPTGANG - EMPFEHLUNG VON SVENJA

---

**Kalbsgeschnetzeltes** mit Rahmsauce, Pommes frites und Gemüse 38

## SAISONALE VORSPEISEN

---

**Bunter Blattsalat** mit Spargeln und karamellisierten Nüssen  
an Honig-Nuss-Dressing 18

---

**Spargel-Zitronengrassuppe** mit Jakobsmuschel 16

## IMMER BELIEBT

---

**Grüner Salat** mit Dressing Ihrer Wahl 10  
mit gebratenen Kalbsmilken 16

---

**Schwartenmagen** garniert mit einem Salatbouquet 15

---

**Anker «Schnecken»** 20  
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken

---

**Thunfischtatar** mit Avocado und Mango 20  
Als Hauptgang 34

---

**Rindstatar** mit einem Wachtel-Spiegelei und Toast 23  
Als Hauptgang 37

---

**Rindskraftbrühe** mit Mark 13

---

**Currysuppe** 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

# ANKER

HOTEL & RESTAURANT

## SAISONALE GERICHTE

---

<b>Spargeln</b> mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise	36
mit Rohschinken	44
mit Kalbsschnitzel	51

## SALZIGE KLASSIKER

---

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	38
---	----

---

<b>Appenzeller Cordon bleu</b> mit Appenzeller Käse und Möstbröckli	32
mit Pommes frites und Gemüse garnitur	

---

<b>Kalbsleber</b> mit Zwiebeln, Salbei und Rösti	36
--	----

---

<b>Siedwurst</b> mit Käsespätzli und Apfelmus	26
---	----

---

<b>Käsespätzli</b> mit Apfelmus	20
---------------------------------	----

---

<b>Hackbraten</b> mit Kartoffelstock, glasierten Karotten	32
und Jus (35min)	

---

<b>Gemüsebraten</b> mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Pilzrahmsauce (35min)	30
---	----

---

<b>Swiss Alpine Lachs</b> mit Safransauce, Venerereis und Brokkoli	37
--	----

## EDELSTÜCKE

---

<b>Rindsfilet</b>	
150 g	47
200 g	53
250 g	59

---

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

### Beilagen

Pommes frites, Risotto, 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>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*