

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

SAISONALE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Beeren und karamellisierten Nüssen an Beeren-Nuss-Dressing	15
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumsorbet und Pinienkernpesto	20
Vitello tonnato mit Salatbouquet	25
Tomatensuppe mit Jakobsmuschel	16

IMMER BELIEBT

Grüner Salat mit Dressing Ihrer Wahl mit gebratenen Kalbsmilken	10 16
Schwartenmagen garniert mit einem Salatbouquet	16
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
Rindskraftbrühe mit Mark	15
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

SAISONALER HAUPTGANG

Lammnierstück mit Peperonata und Dauphine-Kartoffeln 41

SALZIGE KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse 42

Appenzeller Cordon bleu mit Appenzeller Käse und Möstbröckli 34
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Rösti 38

Siedwurst mit Käsespätzli und Apfelmus 28

Käsespätzli mit Apfelmus 23

Hackbraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten 34
und Jus (35min)

Gemüsebraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und 32
Pilzrahmsauce (35min)

Swiss Alpine Lachs mit Safransauce, Venerereis und Brokkoli 39

EDELSTÜCKE

Rindsfilet
150 g 48
200 g 54
250 g 59

Chateaubriand 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.

Schwein		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
Kalb		Schweiz
Rind		Schweiz / Irland (Filet)
Poulet		Ostschweiz <i>Culinarium</i>
Ente		Appenzell
Lamm		Australien
Jakobsmuschel		Niederlande <i>Wildfang</i>
Thunfisch		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
Lachs		Schweiz <i>Zucht</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein