

# 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 höchstem 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

## APÉRO-EMPFEHLUNG VON JONAS

---

<b>Anker «Schnecken»</b>	20
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	

## SAISONALE VORSPEISEN

---

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Beeren und karamellisierten Nüssen	14
an Beeren-Nuss-Dressing	

---

<b>Tomaten-Büffelmozzarella-Salat</b> mit Basilikumsorbet und Pinienkernpesto	19
-------------------------------------------------------------------------------	----

---

<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikum-Öl und Jakobsmuschel	15
--------------------------------------------------------	----

---

<b>Vitello tonnato</b> mit Salatbouquet	24
-----------------------------------------	----

## IMMER BELIEBT

---

<b>Grüner Salat</b> mit Dressing Ihrer Wahl	10
mit gebratenen Kalbsmilken	16

---

<b>Schwartenmagen</b> garniert mit einem Salatbouquet	15
-------------------------------------------------------	----

---

<b>Anker «Schnecken»</b>	20
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	

---

<b>Thunfischtatar</b> mit Avocado und Mango	20
Als Hauptgang	34

---

<b>Rindstatar</b> mit einem Wachtel-Spiegelei und Toast	23
Als Hauptgang	37

---

<b>Rindskraftbrühe</b> mit Mark	13
---------------------------------	----

---

<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

## SAISONALE GERICHTE

---

<b>Lachstranche</b> mit Basilikum-Zitronenkruste, Tomatenrisotto und Sommerspinat	31
<b>Lammkoteletts</b> auf Peperonata mit Salbei-Gnocchi	39

---

## SALZIGE KLASSIKER

---

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	38
<b>Appenzeller Cordon bleu</b> mit Appenzeller Käse und Möstbröckli mit Pommes frites und Gemüse garnitur	32
<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 und Jus (35min)	32
<b>Vegetarischer Hackbraten</b> mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Pilzrahmsauce (35min)	30
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Safransauce, Venerereis und Brokkoli	34

---

## EDELSTÜCKE

---

<b>Rindsfilet</b>	
150 g	46
200 g	52
250 g	58
<b>Chateaubriand</b>	p.P. 58
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
<b>Kalb</b>		Schweiz
<b>Rind</b>		Schweiz / Australien (Filet)
<b>Poulet</b>		Ostschweiz
<b>Lamm</b>		Australien
<b>Jakobsmuschel</b>		Niederlande <i>Wildfang</i>
<b>Thunfisch</b>		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
<b>Zander</b>		Estland <i>Binnenfischerei</i>
<b>Seelachs</b>		Alaska (Fischstäbli)
<b>Lachs</b>		Norwegen <i>Wildfang</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Genussvoll sein*