

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

„ÄS HÄT SOLANGS HÄT“

Rehrücken mit Preiselbeerjus, Spätzli und Wildgemüse 59

SAISONALE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Zwetschgen und karamellisierten Nüssen
an Zwetschgen-Nuss-Dressing 16

Nüsslisalat mit Speck und Ei 16

Kürbiscrèmesuppe mit Jakobsmuschel 16

IMMER BELIEBT

Grüner Salat mit Dressing Ihrer Wahl 10
mit gebratenen Kalbsmilken 16

Schwartenmagen garniert mit einem Salatbouquet 16

Anker «Schnecken» 21
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken

Thunfischtatar mit Avocado und Mango 22
Als Hauptgang 36

Rindstatar mit einem Wachtel-Spiegelei und Toast 24
Als Hauptgang 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

SAISONALE GERICHTE

„Tüüfner“-Hirschrahmschnitzel mit Serviettenknödel und Rotkraut	45
Steinpilz Agnolotti mit Birnen und Rosmarin	35

SALZIGE KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	42
Appenzeller Cordon bleu mit Appenzeller Käse und Möstbröckli mit Pommes frites und Gemüse garnitur	34
Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Rösti	38
Siedwurst mit Käsespätzli und Apfelmus	28
Käsespätzli mit Apfelmus	20
Hackbraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Jus (35min)	34
Gemüsebraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Pilzrahmsauce (35min)	32
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>
Reh		Österreich
Hirsch		Teufen Appenzell
Jakobsmuschel		Niederlande <i>Wildfang</i>
Thunfisch		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
Lachs		Schweiz <i>Zucht</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein