

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

APÉRO-EMPFEHLUNG VON JONAS

Anker «Schnecken»	20
Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	

SAISONALE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Äpfeln und karamellisierten Nüssen an Apfel-Nuss-Dressing	14
---	----

Nüsslisalat mit Speck und Ei	15
-------------------------------------	----

Sellerie-Apfelsuppe mit Jakobsmuschel und Dill	15
---	----

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

SAISONALE GERICHTE

Zanderfilet auf Rollgersten-Randen-Risotto mit Nusspesto	33
Lammierstück mit Jus, Serviettenknödel und Rotkraut	42

SALZIGE KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	38
Appenzeller Cordon bleu mit Appenzeller Käse und Möstbröckli mit Pommes frites und Gemüse garnitur	32
Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Rösti	36
Siedwurst mit Käsespätzli und Apfelmus	26
Käsespätzli mit Apfelmus	20
Hackbraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Jus (35min)	32
Gemüsebraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Pilzrahmsauce (35min)	30
Swiss Alpine Lachs mit Safransauce, Venerereis und Brokkoli	36

EDELSTÜCKE

Rindsfilet	
150 g	46
200 g	52
250 g	58
Chateaubriand	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.

Schwein		Ostschweiz
Kalb		Schweiz
Rind		Schweiz / Australien (Filet)
Poulet		Ostschweiz
Lamm		Australien
Jakobsmuschel		Niederlande <i>Wildfang</i>
Thunfisch		Pazifischer Ozean <i>Wildfang</i>
Zander		Estland <i>Binnenfischerei</i>
Lachs		Schweiz <i>Zucht</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Genussvoll sein