

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

Saisonkarte

Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Bunter Blattsalat mit Äpfeln und karamellisierten Nüssen an Apfel-Nussdressing | CHF 13.00 |
| Steinpilzmousse mit Hirsch-Mostbröckli | CHF 15.00 |
| Nüsslisalat mit Speck und Ei | CHF 13.00 |

Suppen

| | |
|---|-----------|
| Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel | CHF 14.50 |
|---|-----------|

Hauptgänge

| | |
|---|-----------|
| Rehrücken mit Preiselbeerjus, Spätzli und Wildgemüse | CHF 50.00 |
| „Tüüfner“ Hirschkraut mit Speck und Croutons, Brezel-Serviettenknödel und Rotkraut | CHF 34.00 |
| „Tüüfner“ Hirschsaltimbocca mit Hirschmostbröckli, Safranrisotto und Brokkoli | CHF 41.00 |
| Seezungenröllchen mit Kürbisrisotto | CHF 40.00 |

Vegetarisch

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Vegetarischer Wildschmaus | CHF 28.00 |
| Kürbisrisotto mit Frischkäsepralinen | CHF 27.00 |

Überraschungsmenü

Gönnen Sie sich etwas Besonderes und lassen Sie sich von unserem Küchen-Team überraschen...

3-Gang Menu CHF 70.00 pro Person
4-Gang Menu CHF 90.00 pro Person
5-Gang Menu CHF 110.00 pro Person

Wir beziehen unsere Produkte, wenn immer möglich von Produzenten aus der Region und aus unserer hauseigenen Metzgerei
(Seezunge Nordostatlantik Wildfang / Jakobsmuschel USA Wildfang / Reh AUT / Hirsch CH – Teufen / Hirschmostbröckli AUT / Schwein CH)
Preise inkl. MwSt.



Genussvoll sein.