



**HERZLICH  
WILLKOMMEN**

**BIENVENUE  
WELCOME**

**IM HOTEL-RESTAURANT SONNE  
ALTSTÄTTEN**

**Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.  
Für Anlässe jeglicher Art wie Geburtstagsfeiern, Taufessen, Hochzeiten,  
Firmenessen, Versammlungen usw. verlangen Sie unsere speziellen  
Menuvorschlage.**

**Schauen Sie sich unsere Räumlichkeiten an :  
Rittersali, Sonnenstubli, Tagesrestaurant,  
Grosser Bankettsaal bis 350 Personen  
Terrasse und Passarelle  
Seminarräume von 24 Personen bis 300 Personen**

**Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.**

**Gastgeber : Hedy und Herbert Wettmer  
Marcel Wettmer  
und Mitarbeiter**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.  
Wir beziehen unser Rindfleisch aus den USA, Schweins- und Kalbfleisch aus der Region Ostschweiz,

Unsere Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt

## TRADITIONELLE SONNENTOPFKREATIONEN



### SONNENTOPF „INDIAN DREAM“

**Pouletbruststreifen in roter Currysauce mit Reis und Früchten garniert**  
Chicken breast in red curry sauce with rice and garnished with fruits

**Fr. 24.50**

### SONNENTOPF „VITAL“



**Buchweizen – Risotto**

**mit Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter**  
buckwheat - risotto  
with veal escalope from the grill with herb butter

**Fr. 18.50**

**Fr. 32.00**

---

## SALATSCHÜSSELKOMPOSITIONEN MIT MARKTFRISCHEN SALATEN



### SALATSCHÜSSEL „CÄSAR“

**mit Pouletbruststreifen**  
with chicken breast

**Fr. 21.50**

### SALATSCHÜSSEL „SONNE“

**mit panierten Schweinsschnitzelstreifen**  
with pork escalope breaded

**Fr. 21.50**

### SALATSCHÜSSEL „BODENSEE“

**mit Zander – Knusperli und Sauce Tartar**  
with white fish baked

**Fr. 32.00**



**SALATSCHÜSSEL „VEGETARISCH“**

**Fr. 17.50**




## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Beefsteak Tartar mit Toast und Butter</b>	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 19.00</b>
	<b>1 Portion</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Melonen mit Rohschinken</b> Melone with raw ham		<b>Fr. 17.00</b>

## SUPPEN / SOUPS


<b>Tagessuppe</b> Soup of the day		<b>Fr. 7.50</b>
<b>Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry</b> Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry		<b>Fr. 8.50</b>
<b>Ajoblanco (kalte Mandel- Knoblauchsuppe)</b> Ajoblanco (cold almond and garlic soup)		<b>Fr. 8.50</b>

## SALATE / SALADS

 <b>Bunter Blattsalat</b> Green salad		<b>Fr. 7.50</b>
 <b>Gemischter Salat</b> Mixed salad		<b>Fr. 9.00</b>
<b>Eisbergsalat mit Speck und Ei</b> Iceberg lettuce with bacon and egg		<b>Fr. 11.50</b>
 <b>Fenchel – Apfelsalat mit Baumnüssen und Nüsslisalat</b> Fennel - apple salad with walnuts and lamb's lettuce		<b>Fr. 8.50</b>

## FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingsrollen** Fr. 21.50  
with homemade spring rolls
- **Mit Schnitzel paniert oder nature** vom Schwein Fr. 23.00  
with escalope breaded or nature vom Kalb Fr. 33.00  
Pork Fr. 23.00  
Veal Fr. 33.00
- **Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht** Fr. 29.00  
with deep-fried trout fillet from Montlingen
- **Mit Pouletbrust vom Grill** Fr. 23.50  
with grilled chicken breast

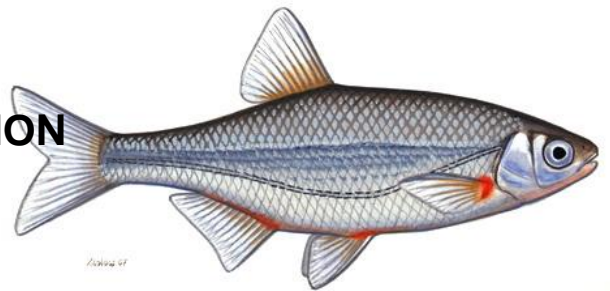
**Mit Gemüse statt Salat**

With vegetables instead of salade

+ Fr. 2.00

---

## FISCHVARIATION / FISH VARIATION



**Forellenfilet „Müllerinnen Art“ aus Montlinger Zucht**

**Buchweizen - Risotto und Gemüse garnitur**

Trout fillet from Montlingen with buckwheat - risotto and vegetables

Fr. 37.00

**Zanderfilet gebacken**

**mit Orangen - Risotto und Blattspinat**

Whitefish fillet from Lake Constance baked  
with orange-risotto and spinach

Fr. 35.00

## FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

<b>Rindsspiess vom Grill mit Kräutersauce</b> <b>Beluga-Linsen mit Tomaten und Gemüse garnitur</b> Beef skewer from the grill with herb butter Beluga lentils with tomatoes and vegetables	<b>Fr. 34.00</b>
<b>Wagyu – Burger aus Oberrieter Zucht im Rustik Brötli</b> <b>Hausgemachte Andalusia Sauce, Speck, Zwiebeln und Salat</b> <b>Pommes frites</b> Wagyu – burger in rustic bread homemade Andalusia sauce bacon, onions and salade, french fries	<b>Fr. 34.50</b>
<b>US-Rindsfilet mit Kräuterbutter</b> <b>Orangen – Risotto und Gemüse garnitur</b> US beef fillet with herb butter orange – risotto and vegetables	<b>Fr. 52.00</b>
<b>Schweinsfilet vom Grill «Tessiner Art»</b> <b>Buchweizen – Risotto und Gemüse garnitur</b> Grilled pork chop, rösticroquettes and vegetables	<b>Fr. 34.00</b>
<b>Sommer – Cordon bleu „Apfel“ (vom Schwein)</b> (gefüllt mit Rohschinken, Tilsiter und Apfel) <b>Pommes frites und Gemüse garnitur</b> Summer Cordon bleu „apple“ (pork), fillet with raw ham, cheese and apple french fries and vegetables	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Appenzeller - Cordon bleu (vom Kalb)</b> (gefüllt mit Mostbröckli und Käse) <b>Pommes frites und Gemüse garnitur</b> Appenzeller - Cordon bleu (veal), fillet with Mostbröckli and cheese french fries and vegetables	<b>Fr. 39.00</b>
<b>Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur</b> Pork escalope (or veal) with french fries and vegetable Kalb/veal – Schwein/pork	<b>Fr. 33.50 / 26.00</b>
<b>Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur</b> Pork escalope or veal with mushroom sauce, noodles and vegetables Kalb/veal – Schwein//pork	<b>Fr.34.00 / 26.50</b>
<b>Ritter Fleischkäse mit Spiegelei</b> <b>mit Pommes frites</b> Livercheese with fried egg and with french fries	<b>Fr. 16.80</b> <b>Fr. 19.80</b>
<b>Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites</b> Sausage with french fries	<b>Fr. 18.80</b>
 <b>Orangen - Risotto</b>	<b>Fr. 20.50</b>
 <b>Gemüseteller mit Pommes frites</b> Vegetable plate with french fries	<b>Fr. 24.50</b>

## KALTE GERICHTE / COLD DISHES

 <b>Salatteller mit Ei</b> Salad with egg		<b>Fr. 16.00</b>
<b>Wurstsalat einfach / garniert</b> Sausage salad simple / garnished		<b>Fr. 13.00 / 16.50</b>
<b>Wurst-Käsesalat einfach / garniert</b> Sausage-cheese salad simple / garnished		<b>Fr. 14.50 / 18.00</b>
<b>Appenzellerkäsesalat einfach / garniert</b> Appenzeller cheese salad simple / garnished		<b>Fr. 14.50 / 18.00</b>
<b>Thonsalat einfach / garniert</b> Tunafish salad simple / garnished		<b>Fr. 14.50 / 18.00</b>
 <b>Portion Appenzeller-Käse</b> Portion of „Appenzeller“ cheese		<b>Fr. 14.50</b>
 <b>Käseteller</b> Cheese plate garnished	<b>5 Sorten Käse fein garniert</b> 5 kinds of cheese	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Mostbröckliteller</b> Mostbröckli plate (dried meat of Appenzell)		<b>Fr. 24.00</b>
<b>Sonnenteller</b> Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse Plate „Sonne“ Mostbröckli, ham, liver cheese		<b>Fr. 19.50</b>

## Vegetarische Gerichte/ Vegetarien dishes



## **SONNEN - MENU**

**Fenchel – Apfelsalat  
mit Baumnüssen und Nüsslisalat**

\*\*\*

**Ajoblanco  
(kalte Mandel - Knoblauchsuppe)**

\*\*\*

**Zanderfilet gebacken  
auf Blattspinat**

\*\*\*

**Hausgemachtes Sorbet**

\*\*\*

**Kalbsschnitzel „Saltimbocca“  
Buchweizen- Risotto  
Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Basilikumsuppe  
mit Natur Jogurt – Glace**

**3 Gang – Menu      Fr. 59.00**

**4 Gang – Menu      Fr. 67.00**

**6 Gang – Menu      Fr. 79.00**

## **UNSERE WEINEMPFEHLUNG**

**Ripasso Valpolicella 2018  
Vendemma**

**Pro dl Fr. 6.00**

**7,5 dl Fr. 41.00**