



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
Menuvorschlüsse.**

**Schauen Sie sich unsere Räumlichkeiten an :
Rittersäli, Sonnenstübli, Tagesrestaurant,
Grosser Bankettsaal bis 350 Personen
Terrasse und Passarelle
Seminarraum bis 24 Personen und bis 35 Personen**

Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.

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

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere
Mitarbeiter.**

TRADITIONELLE SONNENTOPFKREATIONEN



SONNENTOPF „FORSTSEELI“

Weisswein - Risotto

With wine risotto

Mit Hackbraten dazu

With mince loaf in addition

Fr. 18.50

Fr. 22.50

SONNENTOPF „INDIAN DREAM“

Pouletbruststreifen in roter Currysauce mit Reis und Früchten garniert

Chicken breast strips in red curry sauce with rice and garnished with fruits

Fr. 25.50

SONNENTOPF „GENUSS PUR“

Knuspriger Pouletschenkel aus Oberrieter Zucht

Pilzrisotto

Crispy Chicken leg from Oberriet and mushroom-risotto

Fr. 26.50

SONNENTOPF „KRONBERG“

Hausgemachte Chässpätzli mit Apfelmus

Homemade chees-spätzli with apple puree

Fr. 20.50

SONNENTOPF „WILD“

Rehpfeffer mit Jänergarnitur aus einheimischer Jagt

Hausgemachte Spätzli

Venison ragout with wild-garnish and homemade spätzli

Fr. 31.50

SONNENTOPF „MONTLINGEN“

Sanft gegartes Forellenfilet aus Montlinger Zucht

mit Weisswein- Kräutersauce

Trockenreis

Cooked trout fillet from Montlingen with white wine-herbes-sauce

Rice

Fr. 32.50

FISCHVARIATION / FISH VARIATION aus Montlinger Zucht

Forellenfilet „Müllerinnen Art“

Pilzrisotto und Blattspinat

Trout fillet meuniere from Montlingen with mushroom-risotto and spinach



Fr. 35.50

VORSPEISEN / STARTERS

Beefsteak Tartar mit Nüsslisalat garniert und Toast ½ Portion Fr. 19.00
1 Portion Fr. 29.00

Hirschmostbröckli – Carpaccio mit Nüsslisalat, Eierschwämmli und Feigenvinaigrette Fr. 18.50
Deer mostbröckli – carpaccio with lamb's lettuce, chanterelles and fig vinaigrette

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe Fr. 7.50
Soup of the day

Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry Fr. 8.50
Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl Fr. 10.50
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

SALATE / SALADS

 **Bunter Blattsalat** Fr. 7.50
Green salad


 **Gemischter Salat** Fr. 9.00
Mixed salad

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck Fr. 13.50
Lamb's lettuce with egg and fried bacon

 **Nüsslisalat mit lauwarmen Eierschwämmli** Fr. 15.50
Lamb's lettuce with lukewarm chanterelle

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. 21.00
vom Kalb Fr. 29.00
with escalope pane or nature Pork Fr. 21.00
Veal Fr. 29.00
- **Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht** Fr. 26.00
with deep-fried trout fillet from Montlingen
- **Mit Pouletbrust vom Grill** Fr. 23.50
with chicken breast of the grill

Gemüse statt Salat +Fr. 2.00
Vegetable instead of salad

FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

Rehschnitzel «Mirza» Blaukraut, Maroni, Apfel, Früchte Hausgemachte Spätzli Escalopes of venison with red cabbage, chestnuts, apple, fruits Homemade Spätzli	Fr. 37.50
Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce Pilzrisotto und Blaukraut Deer sirloin steak with game sauce with cream Mushroom-risotto and red cabbage	Fr. 33.50
Rehrücken – Medaillon mit Chriesisauce, Apfelmus Hausgemachte Spätzli Venison medaillon with cherry-sauce, apple puree and homemade spätzli	Fr. 46.50
US-Rindsfilet mit Kräuterbutter (200gr.) Pommes frites und Gemüse garnitur US beef fillet with herb butter (200gr.), french fries and vegetables	Fr. 52.00
Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites (200gr.) Entrecôte Café de Paris with french fries	Fr. 41.00
Appenzeller – Cordon bleu vom Kalb (gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse) Pommes frites und Gemüse garnitur Cordon bleu „Appenzell“ from the veal (filled with mostbröckli and cheese Appenzell) French fries and vegetables	Fr.39.00
Herbst – Cordon bleu vom Schwein (gefüllt mit Knoblauch, Champignons, Schinken, Raclettekäse) Pommes frites und Gemüse garnitur Autumn Cordon bleu from the pork, (fillet with garlic, champignon, ham, cheese Raclette) French fries and vegetables	Fr. 32.00
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Pork escalope (or veal) with french fries and vegetables Kalb/veau/veal – Schwein/porc/pork	Fr. 30.50 / 26.00
Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur Pork escalope or veal with mushroom sauce, noodles and vegetables Kalb/veau/veal – Schwein/porc/pork	Fr.34.00 / 26.50
Ritter Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes frites Livercheese with fried egg and french fries	Fr. 16.80 Fr. 19.80
Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites Sausage with french fries	Fr. 18.80
 Pilz - Risotto Mushroom risotto	Fr. 20.50
 Herbstlicher Gemüseteller Hausgemachte Spätzli und Wildrahmsauce Autumn vegetables-plate with homemade spätzli and game sauce with cream	Fr. 26.50

KALTE GERICHTE / COLD DISHES

 Salatteller mit Ei Salad with egg	Fr. 16.00
Wurstsalat einfach / garniert Sausage salad simple / garnished	Fr. 13.00 / 16.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert Sausage-cheese salad simple / garnished	Fr. 14.50 / 18.00
Appenzellerkäsesalat einfach / garniert Appenzeller cheese salad simple / garnished	Fr. 14.50 / 18.00
Thonsalat einfach / garniert Tunafish salad simple / garnished	Fr. 14.80 / 17.80
Portion Appenzeller-Käse Portion of „Appenzeller“ cheese	Fr. 13.50
Käseteller Cheese plate garnished	5 Sorten Käse fein garniert 5 kinds of cheese Fr. 17.80
Mostbröckliteller Mostbröckli plate (dried meat of Appenzell)	Fr. 24.00
Sonnenteller Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse Plate „Sonne“ Mostbröckli, ham, liver cheese	Fr. 19.50

Vegetarische Gerichte/ Vegetarien dishes

Wir beziehen unser Rindfleisch aus den USA, Schweins- und Kalbfleisch aus der Region Ostschweiz,
Reh aus einheimischer Jagd

Unsere Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.

HERBST - MENU

Hirschmostbröckli - Carpaccio
mit lauwarmen Eierschwämmli und Nüsslissalat garniert
Feigenvinaigrette

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Rehrückenmedaillon
Chriesisaucce, Apfelmus und Maroni

Hausgemachtes Sorbet

Hirschentrecôte vom Grill
mit Wildrahmsauce

Pilzrisotto

Blaukraut

Hausgemachtes Baumnuß – Parfait
mit Rahm

3 Gang – Menu Fr. 61.00

4 Gang – Menu Fr. 68.00

6 Gang – Menu Fr. 78.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Enate Crianza

Martel, St. Gallen

Barriquewein aus den Traubensorten Tempranillo und Sauvignon

Pro dl Fr. 6.20

7,5 dl Fr. 42.00