



**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 bis 24 Personen und bis 35 Personen**

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

**Gastgeber : Marcel Wettmer  
und Mitarbeiter**

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

# 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 „RHEINTAL“

**Geschmorte Schweinskopfbäggli an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzli**  
Braised pork head balls in paprika sauce with homemade spaetzle


**Fr. 25.50**

## SONNENTOPF „Sonne“

 **Granatapfel - Risotto**  
**mit Hackbraten**

**Fr. 18.50**

**Fr. 23.50**

 **Pomegranate - Risotto**  
With meatloaf



## FISCHVARIATION / FISH VARIATION

**Forellenfilet „Müllerinnen Art“ aus Montlinger Zucht**  
**Hausgemachte Serviettenknödel & Gemüse garnitur**  
Trout fillet from Montlingen with napkin dumplings and vegetables

**Fr. 37.00**

**Sanft gegartes Felchenfilet vom Bodensee**  
**auf Blattspinat mit Pflaumen Chutney und Granatapfel - Risotto**  
Softly cooked whitefish fillet from Lake Constance  
on spinach with plums chutney and pomegranate - risotto

**Fr. 35.00**

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Beefsteak Tartar mit Nüsslisalat garniert und Toast</b>	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 21.00</b>
	<b>1 Portion</b>	<b>Fr. 31.00</b>
<b>Lachsmousse mit Blattsalat, Dill-Senfsauce und Toast</b>		<b>Fr. 19.00</b>
Salmon mousse with leaf lettuce and dill mustard sauce		

## SUPPEN / SOUPS


<b>Tagessuppe</b>		<b>Fr. 7.50</b>
Soup of the day		
<b>Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry</b>		<b>Fr. 8.50</b>
Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry		
<b>Federkohlcremesuppe mit blauen Kartoffelchips</b>		<b>Fr. 11.50</b>
Cream of kale soup with blue potato chips		

## SALATE / SALADS

 <b>Bunter Blattsalat</b>		<b>Fr. 7.50</b>
Green salad		
 <b>Gemischter Salat</b>		<b>Fr. 9.00</b>
Mixed salad		
 <b>Nüsslisalat mit Ei</b>		<b>Fr. 9.50</b>
Lambs lettuce with egg		
<b>Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Croutons</b>		<b>Fr. 13.50</b>
Lambs lettuce with fried bacon and croutons		

## FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingsrollen** **Fr. 21.50**  
with homemade spring rolls
- Mit Schnitzel paniert oder nature** **Fr. 21.00**  
with escalope pane or nature  
vom Schwein **Fr. 21.00**  
vom Kalb **Fr. 29.00**  
Pork **Fr. 21.00**  
Veal **Fr. 29.00**
- Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht** **Fr. 29.00**  
with deep-fried trout fillet from Montlingen
- Mit Pouletbrust vom Grill** **Fr. 23.50**  
with chicken breast off the grill

**Mit Gemüse statt Salat** **+ Fr. 2.00**

## FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

<b>Schweinsfilet Medaillon vom Grill «Feinschmecker Art» mit Tomatensauce und Café de Paris Granatapfel- Risotto und Gemüse garnitur</b>	<b>Fr. 32.50</b>
Porc fillet from the grill with tomato sauce and herbes butter Pomegranate – Risotto and vegetables	
<b>Poulet Steak Burger aus Oberrieter Zucht Hausgemachte Andalusische Sauce Pommes frites</b>	<b>Fr. 25.50</b>
Chicken steak burger with homemade Andalusian sauce and french fries	
<b>US-Rindsfilet mit Chimi Churri und grünem Pfeffer(200g) Granatapfel- Risotto und Ratatouille</b>	<b>Fr. 52.00</b>
US beef fillet with Chimi Churri and green pepper, Pomegranate – Risotto and ratatouille	
<b>Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites(200g)</b>	<b>Fr. 41.00</b>
Entrecôte Café de Paris with french fries	
<b>Winter – Cordon bleu vom Schwein</b>	<b>Fr. 32.00</b>
(gefüllt mit Speck, Raclettekäse und Zwiebeln) <b>Pommes frites und Gemüse garnitur</b>	
Winter Cordon bleu from the pork (filled with bacon, cheese and onions) french fries and vegetables	
<b>Appenzeller – Cordon bleu vom Kalb</b>	
(gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse) <b>Pommes frites und Gemüse garnitur</b>	<b>Fr.39.00</b>
Cordon bleu „Appenzell“ from the veal (filled with mostbröckli and cheese Appenzell) French fries and vegetables	
<b>Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur</b>	<b>Fr. 30.50 / 26.00</b>
Pork escalope (or veal) with french fries and vegetable Kalb/veau/veal – Schwein/pork	
<b>Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur</b>	<b>Fr.34.00 / 26.50</b>
Pork escalope or veal with mushroom sauce, noodles and vegetables Kalb/veal – Schwein/pork	
<b>Ritter Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes frites</b>	<b>Fr. 16.80 Fr. 19.80</b>
Livercheese with fried egg and with french fries	
<b>Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites</b>	<b>Fr. 18.80</b>
Sausage from the grill with french fries	
 <b>Selleriepiccata mit Tomatensauce und Nudeln</b>	<b>Fr. 26.00</b>
Celery piccata with tomato sauce and noodles	
 <b>Gemüseteller mit Pommes frites</b>	<b>Fr. 26.50</b>
Vegetables plate with french fries	

## KALTE GERICHTE / COLD DISHES

 **Salatteller mit Ei** **Fr. 16.00**  
Salad plate with egg

**Wurstsalat einfach / garniert** **Fr. 13.00 / 16.50**  
Sausage salad simple / garnished

**Wurst-Käsesalat einfach / garniert** **Fr. 14.50 / 18.00**  
Sausage-cheese salad simple / garnished

**Appenzellerkäsesalat einfach / garniert** **Fr. 14.50 / 18.00**  
Appenzeller cheese salad simple / garnished

**Thonsalat einfach / garniert** **Fr. 14.80 / 17.80**  
Tunafish salad simple / garnished

 **Portion Appenzeller-Käse** **Fr. 13.50**  
Portion of „Appenzeller“ cheese

 **Käseteller** **5 Sorten Käse fein garniert** **Fr. 17.80**  
Cheese plate garnished 5 kinds of cheese

**Mostbröckliteller** **Fr. 24.00**  
Mostbröckli plate (dried meat of Appenzell)

**Sonnenteller** **Fr. 19.50**  
Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse  
Plate „Sonne“  
Mostbröckli, ham, liver cheese

### **Vegetarische Gerichte/ Vegetarien dishes**

Wir beziehen unser Rindfleisch aus den USA, Schweins- und Kalbfleisch aus der Region Ostschweiz,  
Poulet aus Schweiz/ Brasilien

Unsere Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.

# WINTER - MENU

Lachsmousse mit Dillsenfauce  
Blattsalat & Toast

\*\*\*

Federkohlcremesuppe mit blauen Kartoffelchips

\*\*\*

Sanft gegartes Felchenfilet vom Bodensee  
auf Blattspinat mit Pflaumen Chutney

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet

\*\*\*

Kalbsschnitzel vom Grill  
gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse  
Granatapfel - Risotto & Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachte Apfelchüechli  
mit Vanilleglace

3 Gang – Menu	Fr. 65.00
4 Gang – Menu	Fr. 72.00
6 Gang – Menu	Fr. 85.00

## WEINEMPFEHLUNG

**PRIMITIVO 2020**

Salento, Italien

Pro dl Fr. 7.00

7,5 dl Flasche Fr. 45.00





# UNSER HIT HEISSER STEIN



Unsere Gerichte vom **heissen Stein** servieren wir Ihnen jeden Abend ab  
18.00 Uhr und  
auf Vorbestellung ab 4 Personen auch mittags.

Pouletbruststreifen	250g	Fr. 28.00
Schweinssteak	200g	Fr. 28.00
Rindshuft - Steak	200g	Fr. 34.00
US – Rindsfilet	200g	Fr. 52.00
Entrecôte	200g	Fr. 43.00
Riesencrevetten	200g	Fr. 38.00
Schweinsfilet	200g	Fr. 33.00

**Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen  
und eine Beilage Ihrer Wahl**

Pommes frites, Röstikroketten, Granatapfel- Risotto, Reis  
und eine Gemüsegarnitur