



**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 strips in red curry sauce with rice and garnished with fruits


Fr. 24.50

SONNENTOPF „VEGI“

 **Vegi Balls mit Rahmsauce, Bärlauchspätzli**
Vegi balls with cream sauce and wild garlic spätzli

Fr. 26.50

SONNENTOPF „SONNE“

 **Orangen - Risotto**
mit Hackbraten
Orange - Risotto
With meatloaf

Fr. 18.50

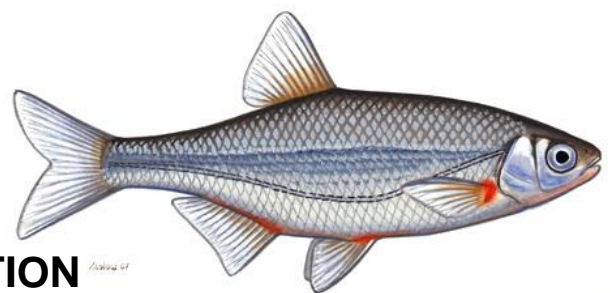
Fr. 23.50

SONNENTOPF „ALTSTÄTTEN“

Wiener Schweinsrahmvoressen mit Hausgemachten Bärlauchspätzli
Vienna- style pork ragout with homemade wild garlic spätzli

Fr. 24.50

FISCHVARIATION / FISH VARIATION



Forellenfilet „Müllerinnen Art“ aus Montlinger Zucht

Orangen- Risotto Gemüse garnitur

Trout fillet from Montlingen with orange - risotto and vegetables

Fr. 37.50

Felchenfilet vom Bodensee mit Bärlauchsauce und Tomaten

Trockenreis

Whitefish fillet from Lake Constance
Wild garlic sauce, tomatoes and rice

Fr. 34.00

VORSPEISEN / STARTERS

| | | |
|---|------------------|------------------|
| Beefsteak Tartar mit Nüsslisalat garniert und Toast | ½ Portion | Fr. 21.00 |
| | 1 Portion | Fr. 31.00 |
| Geräucherter Lachs mit Nüsslisalat, Dill-Senfsauce und Toast | | Fr. 19.00 |
| Smoked salmon with lambs lettuce and dill mustard sauce | | |

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 | |
| Brennesselcremesuppe mit blauen Kartoffelchips | Fr. 10.50 |
| Cream of stinging nettle soup with blue potato chips | |

SALATE / SALADS

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

FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingsrollen** **Fr. 22.00**
with homemade spring rolls
- Mit Schnitzel paniert oder nature** **vom Schwein Fr. 21.50**
with breaded or natural escalope **vom Kalb Fr. 29.50**
Pork Fr. 21.50
Veal Fr. 29.50
- Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht** **Fr. 29.50**
with deep-fried trout fillet from Montlingen
- Mit Pouletbrust vom Grill** **Fr. 23.50**
with grilled chicken breast
- Mit Egli- oder Felchen- Knusperli vom Bodensee**
und Sauce Tartar (je nach Fang) **Fr. 28.50**
with fried perch fillet or whitefish fillet with sauce tartar

Mit Gemüse statt Salat **+ Fr. 2.00**

FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

| | |
|---|--------------------------------------|
| Lammfilet vom Grill mit Kräutermarinade Orangerisotto- Risotto und Gemüse garnitur Grilled lamb fillet I with herb marinade Orange – Risotto and vegetables | Fr. 41.50 |
| Geschmorte Kalbshaxe an brauner Sauce Hausgemachte Bärlauchspätzli Gemüse garnitur Braised veal knuckle, homemade wild garlic spätzli and vegetables | Fr. 36.50 |
| US-Rindsfilet mit Hausgemachtem Kräuterbutter und grünem Pfeffer(200g) Orangen - Risotto und Gemüse garnitur US beef fillet with homemade herb butter and green pepper, Orange – risotto and vegetables | Fr. 52.00 |
| Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites(200g) Entrecôte Café de Paris with french fries | Fr. 41.00 |
| Frühlings – Cordon bleu vom Schwein (gefüllt mit Rohschinken, Weichkäse und Bärlauchpasta) Pommes frites und Gemüse garnitur Spring pork cordon bleu (filled with raw ham, soft cheese and wild garlic) french fries and vegetables | Fr. 32.00 |
| Appenzeller – Cordon bleu vom Kalb (gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse) Pommes frites und Gemüse garnitur Veal cordon bleu “Appenzell – style” (filled with drymeat and cheese Appenzell) French fries and vegetables | Fr.39.00 |
| Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Pork or veal escalope with french fries and vegetable Kalb/ veal – Schwein/ pork | Fr. 30.50 / 26.00 |
| Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur Pork or veal escalope with mushroom sauce, noodles and vegetables Kalb/ veal – Schwein/ pork | Fr.34.00 / 26.50 |
| Ritter Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes frites Livercheese with fried egg and with french fries | Fr. 16.80 Fr. 19.80 |
| Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites Grilled white sausage with french fries | Fr. 18.80 |
|  Selleriepiccata mit Tomatensauce und Nudeln Celery piccata with tomato sauce and noodles | Fr. 26.00 |
|  Gemüseteller mit Pommes frites Plate of cooked vegetables with French fries | Fr. 26.50 |

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 / 18.00**
Tunafish salad simple / garnished

 **Portion Appenzeller-Käse** **Fr. 14.50**
Portion of „Appenzeller“ cheese

 **Käseteller** **5 Sorten Käse fein garniert** **Fr. 19.50**
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, Lammfleisch aus Neuseeland/Australien

Unsere Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.

Frühlings - MENU

**Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce
Nüsslisalat & Toast**

Brennesselcremesuppe mit blauen Kartoffelchips

**Felchenfilet vom Bodensee
mit Bärlauchsauce und Tomaten
Trockenreis**

Hausgemachtes Sorbet

**Lammfilet vom Grill
mit Kräutermarinade
Orangen - Risotto & Gemüse garnitur**

**Hausgemachte Creme Brûlée
im Töpfli**

| | |
|----------------------|------------------|
| 3 Gang – Menu | Fr. 68.00 |
| 4 Gang – Menu | Fr. 75.00 |
| 6 Gang – Menu | Fr. 88.00 |

WEINEMPFEHLUNG

PRIMITIVO 2020

Salento, Italien

Pro dl Fr. 7.00

7,5 dl Flasche Fr. 45.00

