



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
Seminarraum 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 „FORSTSEELI“

Weisswein - Risotto

With wine risotto

Mit Hackbraten dazu

With mince loaf in addition

Fr. 18.50

Fr. 23.50

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“

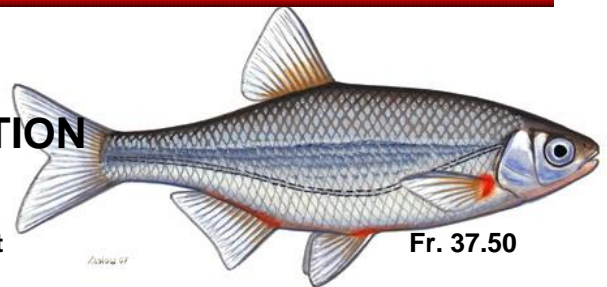
Rehpfeffer mit Järgergarnitur aus einheimischer Jagt

Hausgemachte Spätzli

Venison ragout with wild-garnish and homemade spätzli

Fr. 31.50

FISCHVARIATION / FISH VARIATION



Forellenfilet „Müllerinnen Art" aus Montlinger Zucht

Pilzrisotto und Blattspinat

Trout fillet meuniere from Montlingen with mushroom-risotto and spinach

Fr. 37.50

Sanft gegartes Egli- oder Felchenfilet (je nach Fang)

mit Weisswein- Kräutersauce

Trockenreis

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

Rice

Fr. 34.50


VORSPEISEN / STARTERS

Beefsteak Tartar mit Nüsslisalat garniert und Toast	½ Portion	Fr. 21.00
	1 Portion	Fr. 31.00
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		
Maiscremesuppe mit Eierschwämmli		Fr. 10.50
Corn cream soup with chanterelles		

SALATE / SALADS

 Bunter Blattsalat		Fr. 7.50
Green salad		
 Gemischter Salat		Fr. 9.00
Mixed salad		
 Nüsslisalat mit lauwarmen Eierschwämmli		Fr. 15.50
Lambs lettuce with lukewarm chanterelle		

FITNESSTELLER / FITNESS PLATE


Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingssrollen** **Fr. 22.00**
with homemade spring rolls
 - Mit Schnitzel paniert oder nature** **vom Schwein Fr. 21.50**
with escalope pane or nature **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**
 - Mit Egli- oder Felchen- Knusperli vom Bodensee und Sauce Tartar (je nach Fang)** **Fr. 29.50**
with fried perch fillet or whitefish fillet with sauce tarta
with chicken breast of the grill
- Gemüse statt Salat**
Vegetable instead of salad **+Fr. 2.00**

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, Pilzen, 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 Blaukraut, Maroni und Früchte 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 / 18.00
Portion Appenzeller-Käse Portion of „Appenzeller“ cheese	Fr. 14.50
Käseteller Cheese plate garnished	5 Sorten Käse fein garniert 5 kinds of cheese Fr. 19.50
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 Nüssl Salat garniert
Feigenvinaigrette

Maiscremesuppe mit Eierschwämmli

Rehrückenmedaillon
Chriesisaucce, Apfelmus und Maroni

Hausgemachtes Sorbet

Hirschentrecôte vom Grill
mit Wildrahmsauce

Pilzrisotto

Blaukraut

Rotwein- Zwetschgen mit Vanilleglace

3 Gang – Menu Fr. 61.00

4 Gang – Menu Fr. 68.00

6 Gang – Menu Fr. 78.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Merlot

Pays d'Oc
Frankreich

Pro dl Fr. 6.50

7,5 dl Fr. 45.00