



**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
sliced chicken breast in red curry sauce with rice and garnished with fruits

Fr. 25.50

SONNENTOPF „Vegan“

Kichererbsen mit Kokos- Cashewkernen Sauce und Trockenreis
chickpeas with coconut-cashews sauce and rice

Fr. 22.50

SONNENTOPF „Sonne“

 **Bärlauch - Risotto**
mit Hackbraten

Fr. 18.50

 wild garlic - risotto
with meatloaf

Fr. 23.50

SONNENTOPF „Wiener“

Wiener Kalbsvrossen mit Hausgemachten Bärlauchspätzli
veal ragout "Vienna-style" with paprika sauce and homemade wild garlic spätzli

Fr. 28.50



FISCHVARIATION / FISH VARIATION

Forellenfilet „Müllerinnen Art“ aus Montlinger Zucht
Bärlauch - Risotto & Gemüse garnitur
trout fillet from Montlingen with wild garlic risotto and vegetables

Fr. 37.50

Sanft gegartes Felchen oder Eglifilet vom Bodensee «Gourmet»
mit Weisswein- Kräutersauce und Trockenreis
softly cooked houting or perch fillet from Lake Constance
with white wine- herb sauce and rice

Fr. 34.50

VORSPEISEN / STARTERS

Beefsteak Tartar mit Nüsslisalat garniert und Toast	½ Portion	Fr. 21.00
	1 Portion	Fr. 31.00
Melonen mit Rohschinken melons with dry cured ham		Fr. 14.50

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe soup of the day		Fr. 8.00
Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry Beef broth with marrow, egg, cut omelet or Sherry		Fr. 9.50
Randencremesuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen beetroot crème soup with fried king oyster mushrooms		Fr. 11.50

SALATE / SALADS

 Bunter Blattsalat green salad		Fr. 7.50
 Gemischter Salat mixed salad		Fr. 9.00
 Nüsslisalat mit gebratenen Kräuterseitlingen lamb's lettuce with fried king oyster mushrooms		Fr. 13.50

FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingsrollen**
with homemade spring rolls **Fr. 21.50**
- Mit Schnitzel paniert oder nature**
with breaded or plane escalope
vom Schwein Fr. 21.00
vom Kalb Fr. 29.00
Pork Fr. 21.00
Veal Fr. 29.00
- Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht**
with deep-fried trout fillet from Montlingen **Fr. 29.00**
- Mit Pouletbrust vom Grill**
with grilled chicken breast **Fr. 26.50**

Mit Gemüse statt Salat **+ Fr. 2.00**
with vegetables instead of salad

FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

Bauernkotelett vom Grill mit Bärlauch- Frühlingskartoffeln und Gemüse garnitur farmer's pork chop with wild garlic potatoes and vegetables	Fr. 30.50
Lammfilet vom Grill mit Sauce béarnaise Bärlauch – Risotto mit Gemüse garnitur Grilled lamb fillet with sauce béarnaise sauce, wild garlic risotto and vegetables	Fr. 42.50
US-Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter(200g) Bärlauch - Risotto und Gemüse garnitur US beef fillet with green pepper and herb butter, wild garlic risotto and vegetables	Fr. 53.00
Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites(200g) Entrecôte Café de Paris with french fries	Fr. 42.00
Frühlings – Cordon bleu vom Schwein (gefüllt mit Rohschinken, Tilsiter und Apfel) Rösticroutettes und Gemüse garnitur spring Cordon bleu (pork meat, filled with dry cured ham, cheese and apple) with hashbrown- croutettes and vegetables	Fr. 32.00
Appenzeller – Cordon bleu vom Kalb (gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse) Pommes frites und Gemüse garnitur Cordon bleu „Appenzell“ from the veal (filled with dry cured meat and cheese Appenzell) with french fries and vegetables	Fr.39.50
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur pork or veal escalope with french fries and vegetable Kalb/veau/veal – Schwein/pork	Fr. 31.50 / 26.50
Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur pork or veal escalope with mushroom creamsauce, pasta and vegetables Kalb/veal – Schwein/pork	Fr.35.00 / 27.50
Ritter Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes frites Meat loaf with fried egg and with french fries	Fr. 17.00 Fr. 20.50
Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites grilled, white swiss-style sausage with french fries	Fr. 19.00
 Veggieballs mit Tomatensauce und Nudeln veggiballs with tomato sauce and pasta	Fr. 27.00
 Gemüseteller mit Pommes frites variety of 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 / 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.

FRÜHLINGS - MENU

Melonen Rohschinken

Randencremesuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen

Sanft gegartes Felchen- oder Eglifilet vom Bodensee
mit Weisswein- Kräutersauce
Trockenreis

Hausgemachtes Sorbet

Lammfilet vom Grill mit Sauce béarnaise
Bärlauch- Risotto und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Tobleroneparfait

3 Gang – Menu	Fr. 66.00
4 Gang – Menu	Fr. 73.00
6 Gang – Menu	Fr. 86.00

WEINEMPFEHLUNG

Gager 2019

Blaufränkisch aus dem Burgenland

Pro dl Fr. 7.00
7,5 dl Flasche Fr. 41.00

