



**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

<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>Melonen mit Rohschinken</b> melons with dry cured ham		<b>Fr. 14.50</b>

## SUPPEN / SOUPS


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

## SALATE / SALADS

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



## FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingssrollen**  
with homemade spring rolls **Fr. 21.50**
- Mit Schnitzel paniert oder nature**  
with breaded or plain 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

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

## 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

