



**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.

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. 23.00
with escalope breaded or nature vom Kalb Fr. 33.00
Pork Fr. 23.00
Veal Fr. 33.00
- **Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht** Fr. 29.00
with deep-fried trout fillet from Montlingen
- **Mit Pouletbrust vom Grill** Fr. 24.50
with grilled chicken breast

Mit Gemüse statt Salat + Fr. 2.00

SALATSCHÜSSELKOMPOSITIONEN MIT MARKTFRISCHEN SALATEN



SALATSCHÜSSEL „CÄSAR“
mit Pouletbruststreifen
with chicken breast


Fr. 22.50

SALATSCHÜSSEL „SONNE“
mit panierten Schweinsschnitzelstreifen
with pork escalope breaded

Fr. 23.00

SALATSCHÜSSEL „Montlingen“
mit Forellen – Knusperli aus Montlinger Zucht
und Sauce Tartar
with white fish baked

Fr. 29.50

 **SALATSCHÜSSEL „VEGETARISCH“**
mit gebackenen Vegiballs
with vegiballs

Fr. 23.00




VORSPEISEN / STARTERS

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter	½ Portion	Fr. 21.00
	1 Portion	Fr. 31.00
 Hausgemachtes Gemüsetarter mit Toast und Butter	½ Portion	Fr. 18.00
Homemade vegetables tartar	Portion	Fr. 28.00
Tomaten – Mozzarella Salat mit Basilikumpesto		Fr. 15.50
tomato-mozzarella salad with basil pesto		

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe		Fr. 8.00
Soup of the day		
Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry		Fr. 9.50
Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry		
Lauch – Kartoffelcremesuppe mit Karottenstroh		Fr. 8.50
leek-potato cream soup with carrot straws		

SALATE / SALADS

 Bunter Blattsalat		Fr. 7.50
Green salad		
 Gemischter Salat		Fr. 9.00
Mixed salad		
Eisbergsalat mit Speck und Ei		Fr. 11.50
Iceberg lettuce with bacon and egg		
 Fenchel – Apfelsalat mit Baumnüssen, Nüsslisalat und Haselnussvinaigrette		Fr. 10.50
Fennel - apple salad with walnuts and lamb's lettuce		

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. 25.50

SONNENTOPF „VITAL“



Quinoa – Risotto

mit Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter
quinoa - risotto
with veal escalope from the grill with herb butter

Fr. 18.50

Fr. 30.50



FISCHVARIATION / FISH VARIATION

Forellenfilet „Müllerinnen Art“ aus Montlinger Zucht
Quinoa - Risotto und Gemüse garnitur

Trout fillet from Montlingen with quinoa - risotto and vegetables

Fr. 37.50

Gebackene Crevetten im Kokosmantel
auf Orangen - Risotto mit Käseknusper und Lauchstroh
baked prawns in coconut coating on orange – risotto

Fr. 34.00

FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

Rindsspiess vom Grill mit Café de Paris Tomaten - Bulgur und Gemüse garnitur Beef skewer from the grill with café de paris tomatoes – bulgur and vegetables	Fr. 34.00
Rinds – Burger Hausgemachte Andalusia Sauce, Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Salat Pommes frites Beef - burger homemade Andalusia sauce bacon, onions, fried egg and salad, french fries	Fr. 26.50
US-Rindsfilet mit Kräuterbutter Orangen – Risotto und Gemüse garnitur US beef fillet with herb butter orange – risotto and vegetables	Fr. 52.00
Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites(200g) Entrecôte Café de Paris with french fries	Fr. 42.00
Sommer – Cordon bleu „Italia“ (vom Schwein) gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella Basilikumpesto und Tomaten Pommes frites und Gemüse garnitur Summer Cordon bleu „Italia“ (pork), fillet with raw ham, mozzarella, basil pesto and tomatoes, french fries and vegetables	Fr. 32.00
Appenzeller - Cordon bleu (vom Kalb) gefüllt mit Mostbröckli und Käse Pommes frites und Gemüse garnitur Appenzeller - Cordon bleu (veal), fillet with Mostbröckli and cheese french fries and vegetables	Fr. 39.50
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Escalope (or veal) with french fries and vegetable	Fr. 33.50 / 26.00
	Kalb/veal – Schwein/pork
Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur Pork escalope with mushroom sauce, noodles and vegetables	Fr.35.00 / 27.50
	Kalb/veal – Schwein//pork
Ritter Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes frites Livercheese with fried egg and with french fries	Fr. 17.00 Fr. 20.50
Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites Sausage with french fries	Fr. 19.00
 Orangen - Risotto	Fr. 20.50
 Veggiballs mit Tomatensauce und Nudeln veggiballs with tomato sauce and pasta	Fr. 27.00
 Gemüseteller mit Pommes frites Vegetable plate with french fries	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. 14.50 / 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



SONNEN - MENU

**Hausgemachtes Gemüsetartar
mit Toast und Nüsslisalat**

**Lauch- Kartoffelcremesuppe
mit Karottenstroh**

**Gebackene Crevetten im Kokosmantel
auf Orangerisotto**

Hausgemachtes Sorbet

**Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
Quinoa- Risotto
Gemüse garnitur**

Hausgemachtes Toblerone - Parfait

3 Gang – Menu Fr. 66.00

4 Gang – Menu Fr. 73.00

6 Gang – Menu Fr. 86.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Gager 2019

Blaifränkisch aus dem Burgenland

Pro dl Fr. 7.00

7,5 dl Fr. 41.00