



# **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 meatloaf 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

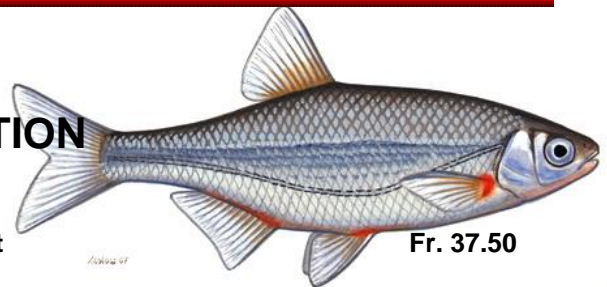
Hausgemachte Spätzli

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

Gebratener Crevettenspiess mit Weisswein- Kräutersauce


Trockenreis

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

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>Hausgemachtes Gemüsetartar mit Toast und Butter</b>	<b>½ Portion</b>	<b>Fr. 18.00</b>
homemade vegetables tartar	<b>1 Portion</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Hirschmostbröckli – Carpaccio mit Nüsslisalat, Eierschwämmli und Haselnussvinaigrette</b>		<b>Fr. 18.50</b>
Deer mostbröckli – carpaccio with lamb's lettuce, chanterelles and hazelnut vinaigrette		

## SUPPEN / SOUPS

<b>Tagessuppe</b>	<b>Fr. 8.00</b>
Soup of the day	
<b>Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry</b>	<b>Fr. 9.50</b>
Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry	
<b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen</b>	<b>Fr. 10.50</b>
pumpkin cream soup with chanterelles	

## SALATE / SALADS

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

## 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 pane or nature **vom Kalb Fr. 33.00**  
Pork Fr. 23.00  
Veal Fr. 33.00
  - Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht** **Fr. 29.50**  
with deep-fried trout fillet from Montlingen
  - Mit Pouletbrust vom Grill** **Fr. 24.50**  
with grilled chicken breast
- Gemüse statt Salat**  
Vegetable instead of salad **+Fr. 2.00**

## FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

<b>Rehschnitzel «Mirza»</b> <b>Blaukraut, Maroni, Apfel, Früchte</b> <b>Hausgemachte Spätzli</b> Escalopes of venison with red cabbage, chestnuts, apple, fruits Homemade Spätzli	<b>Fr. 38.00</b>
<b>Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce</b> <b>Pilzrisotto und Blaukraut</b> Deer sirloin steak with game sauce with cream Mushroom-risotto and red cabbage	<b>Fr. 33.50</b>
<b>Rehrücken – Medaillon mit Chriesisauce, Apfelmus</b> <b>Hausgemachte Spätzli</b> Venison medaillon with cherry-sauce, apple puree and homemade spätzli	<b>Fr. 46.50</b>
<b>US-Rindsfilet mit Kräuterbutter (200gr.)</b> <b>Pommes frites und Gemüse garnitur</b> US beef fillet with herb butter (200gr.), french fries and vegetables	<b>Fr. 52.00</b>
<b>Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites (200gr.)</b> Entrecôte Café de Paris with french fries	<b>Fr. 42.00</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 mostbröckli and cheese Appenzell) French fries and vegetables	<b>Fr.39.00</b>
<b>Herbst – Cordon bleu vom Schwein</b> (gefüllt mit Zwiebeln, Pilzen, Schinken, Raclettekäse) <b>Pommes frites und Gemüse garnitur</b> Autumn Cordon bleu from the pork, (fillet with onions, champignon, ham, Raclette cheese) French fries and vegetables	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur</b> Pork escalope (or veal) with french fries and vegetables Kalb/veau/veal – Schwein/porc/pork	<b>Fr. 30.50 / 26.00</b>
<b>Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur</b> Pork escalope or veal with mushroom sauce, noodles and vegetables Kalb/veau/veal – Schwein/porc/pork	<b>Fr.34.00 / 26.50</b>
<b>Ritter Fleischkäse mit Spiegelei</b> <b>mit Pommes frites</b> Livercheese with fried egg and french fries	<b>Fr. 16.80</b> <b>Fr. 19.80</b>
<b>Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites</b> Sausage with french fries	<b>Fr. 18.80</b>
 <b>Pilz - Risotto</b> Mushroom risotto	<b>Fr. 20.50</b>
 <b>Herbstlicher Gemüseteller</b> <b>Blaukraut, Marroni und Früchte</b> <b>Hausgemachte Spätzli und Wildrahmsauce</b> Autumn vegetable-plate with homemade spätzli and game sauce	<b>Fr. 26.50</b>

## KALTE GERICHTE / COLD DISHES

 <b>Salatteller mit Ei</b> Salad with egg	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Wurstsalat einfach / garniert</b> Sausage salad simple / garnished	<b>Fr. 13.00 / 16.50</b>
<b>Wurst-Käsesalat einfach / garniert</b> Sausage-cheese salad simple / garnished	<b>Fr. 14.50 / 18.00</b>
<b>Appenzellerkäsesalat einfach / garniert</b> Appenzeller cheese salad simple / garnished	<b>Fr. 14.50 / 18.00</b>
<b>Thonsalat einfach / garniert</b> Tunafish salad simple / garnished	<b>Fr. 14.80 / 18.00</b>
<b>Portion Appenzeller-Käse</b> Portion of „Appenzeller“ cheese	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Käseteller</b> Cheese plate garnished	<b>5 Sorten Käse fein garniert</b> 5 kinds of cheese <b>Fr. 19.50</b>
<b>Mostbröckliteller</b> Mostbröckli plate (dried meat of Appenzell)	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Sonnenteller</b> Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse Plate „Sonne“ Mostbröckli, ham, liver cheese	<b>Fr. 19.50</b>

## 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 Nüsslissalat garniert  
Haselnussvinaigrette

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

\*\*\*

Rehrückenmedaillon  
Chriesisaucce, Apfelmus und Maroni

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet

\*\*\*

Hirschentrecôte vom Grill  
mit Wildrahmsauce

Pilzrisotto

Blaukraut

\*\*\*

Creme Brûlée

3 Gang – Menu Fr. 61.00

4 Gang – Menu Fr. 68.00

6 Gang – Menu Fr. 78.00

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**Sassoalloro di Montalcino**

Biondi Santi  
Italien

Pro dl Fr. 7.50

7,5 dl Fr. 48.00