



**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  
Menuvorschlüsse.**

**Schauen Sie sich unsere Räumlichkeiten an :  
Rittersäli, Sonnenstübli, 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 „HINTERFORST“

Geschmortes Kalbsvoressen mit Hausgemachten Spätzli  
Gemüse garnitur  
veal ragout with homemade spätzli and vegetables

Fr. 28.50

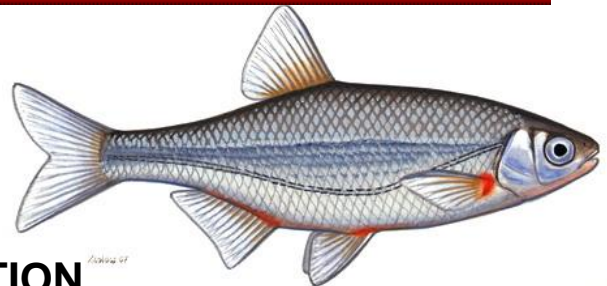
## SONNENTOPF „Sonne“

✓ Lauch - Risotto  
mit Hackbraten

Fr. 18.50

Fr. 23.50

✓ Leek - Risotto  
with meatloaf



## FISCHVARIATION / FISH VARIATION

Forellenfilet „Müllerinnen Art“ aus Montlinger Zucht

Fr. 37.50

Lauch - Risotto & Gemüse garnitur

Trout fillet from Montlingen with leek risotto and vegetables


Sanft gegartes Felchen oder Eglifilet vom Bodensee  
auf Blattspinat mit Mango Chutney und Lauch - Risotto

Fr. 35.50

Softly cooked whitefish fillet from Lake Constance  
on spinach with mango chutney and leek - risotto



## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Beefsteak Tartar mit Nüsslisalat garniert und Toast</b>	<b>½ Portion</b> <b>1 Portion</b>	<b>Fr. 21.00</b> <b>Fr. 31.00</b>
 <b>Hausgemachtes Gemüsetartar mit Toast und Butter</b> homemade vegetables tartar	<b>½ Portion</b> <b>1 Portion</b>	<b>Fr. 18.00</b> <b>Fr. 28.00</b>
<b>Lachsmousse mit Blattsalat, Dill-Senfsauce und Toast</b> Salmon mousse with leaf lettuce and dill mustard sauce		<b>Fr. 19.00</b>

## SUPPEN / SOUPS


<b>Tagessuppe</b> Soup of the day		<b>Fr. 8.00</b>
<b>Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry</b> Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry		<b>Fr. 9.50</b>
<b>Zwiebelsuppe mit Roquefortbrötchen</b> Onion soup with toasted Roquefort bread		<b>Fr. 10.50</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 gebratenem Speck und Croutons</b> Lambs lettuce with fried bacon and croutons		<b>Fr. 13.50</b>

## FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingsrollen**  
with homemade spring rolls **Fr. 22.00**
- Mit Schnitzel paniert oder nature**  
with breaded or plane escalope  
vom Schwein **Fr. 23.00**  
vom Kalb **Fr. 33.00**  
Pork **Fr. 23.00**  
Veal **Fr. 33.00**
- Mit Forellenfilet gebacken aus Montlinger Zucht**  
with deep-fried trout fillet from Montlingen **Fr. 29.50**
- Mit Pouletbrust vom Grill**  
with grilled chicken breast **Fr. 24.50**

**Mit Gemüse statt Salat**  
with vegetables instead of salad

+ Fr. 2.00



## FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

<b>Geschmorte Kalbshaxe</b> <b>Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur</b> Roasted veal knuckle with homemade spätzli, garnished with vegetables	<b>Fr. 36.50</b>
<b>Lammfilet vom Grill mit Knoblauchmarinade</b> <b>Lauch – Risotto mit Gemüse garnitur</b> Grilled lamb filet with marinated with garlic, leek risotto and vegetables	<b>Fr. 42.50</b>
<b>US-Rindsfilet mit Hausgemachtem Kräuterbutter (200g)</b> <b>Lauch - Risotto und Ratatouille</b> US beef fillet with homemade herb Butter, leek – risotto and ratatouille	<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>Winter – Cordon bleu vom Huhn</b> (gefüllt mit Rohschinken, Tilsiter, Spinat und Knoblauch) <b>Rösticroquettes und Gemüse garnitur</b> Winter Cordon bleu (chickenbreast, filled with raw ham, tilsiter cheese, spinach and garlic) with rösticroquettes 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 mostbröckli and Appenzell cheese) 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/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, noodles and vegetables Kalb/veal – Schwein/pork	<b>Fr.35.00 / 27.50</b>
<b>Ritter Fleischkäse mit Spiegelei</b> <b>mit Pommes frites</b> Meat loaf with fried egg and with french fries	<b>Fr. 17.00</b> <b>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 noodles	<b>Fr. 27.00</b>
 <b>Gemüseteller mit Pommes frites</b> plate of different vegetables with french fries	<b>Fr. 26.50</b>



## KALTE GERICHTE / COLD DISHES

 <b>Salatteller mit Ei</b> Salad plate 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 / 17.80</b>
 <b>Portion Appenzeller-Käse</b> Portion of „Appenzeller“ cheese		<b>Fr. 13.50</b>
 <b>Käseteller</b> Cheese plate garnished	<b>5 Sorten Käse fein garniert</b> 5 kinds of cheese	<b>Fr. 17.80</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, meat loaf		<b>Fr. 19.50</b>

### Vegetarische Gerichte/ Vegetarien dishes



# CULINARIUM

## Genuss aus der Region

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.

# WINTER - MENU

Lachsmousse mit Blattsalat  
Dill-Senfsauce und Toast

\*\*\*

Zwiebelsuppe mit Roquefortbrötchen

\*\*\*

Sanft gegartes Felchen- oder Eglifilet vom Bodensee  
auf Blattspinat und Mangochutney

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet

\*\*\*

Lammfilet vom Grill mit Knoblauchmarinade  
Lauch - Risotto & Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachte Apfelküchlein  
mit Vanilleglace

3 Gang – Menu	Fr. 67.00
4 Gang – Menu	Fr. 74.00
6 Gang – Menu	Fr. 86.00

## WEINEMPFEHLUNG

**PRIMITIVO 2020**

Salento, Italien

Pro dl Fr. 6.50

7,5 dl Flasche Fr. 45.00



# UNSER HIT HEISSER STEIN



Unsere Gerichte vom **heissen Stein** servieren wir Ihnen jeden Abend ab  
18.00 Uhr und  
auf Vorbestellung ab 4 Personen auch mittags.

Pouletbruststreifen	250g	Fr. 29.00
Schweinssteak	200g	Fr. 29.00
Lammfilet	200g	Fr. 44.00
US – Rindsfilet	200g	Fr. 53.00
Entrecôte	200g	Fr. 44.00
Riesencrevetten	200g	Fr. 39.00
Schweinsfilet	200g	Fr. 34.00

**Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen  
und eine Beilage Ihrer Wahl**

Pommes frites, Röstikroketten, Lauch- Risotto, Trockenreis, Hausgemachte Spätzli  
und eine Gemüse garnitur

