



**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 von 24 Personen bis 300 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“

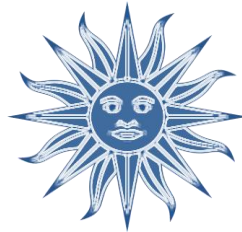
Kichererbsen mit Kokos- Cashew Sauce und Trockenreis
Chickpeas with coconut-cashews sauce and rice

Fr. 22.50

SONNENTOPF „SONNE“

 **Bärlauch - Risotto mit Hackbraten**

 Wild garlic - risotto with meatloaf



Fr. 18.50

Fr. 23.50

SONNENTOPF „WIEN“

Wiener Kalbsvorenissen mit hausgemachten Bärlauchspätzli
Veal ragout "Vienna-style" with paprika sauce and homemade wild garlic spätzli

Fr. 29.50

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 fera 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	$\frac{1}{2}$ Portion 1 Portion	Fr. 21.00 Fr. 31.00
 Hausgemachtes Gemüsetartar mit Toast und Butter Homemade vegetables tartar with toast and butter	$\frac{1}{2}$ Portion 1 Portion	Fr. 18.00 Fr. 28.00
Forellenmousse mit Dill-Senfsauce, Nüsslisalat garniert und Toast Trout mousse with dill-moustarde sauce, lambs lettuce and toast		Fr. 19.00
Schnecken «Burgunder Art» mit Kräutersauce gratiniert Snails Burgundy style	6 Stück 12 Stück	Fr. 13.00 Fr. 19.00

SUPPEN / SOUPS


Tagessuppe Soup of the day		Fr. 8.00
Kraftbrühe mit Mark, Ei, Flädli oder Sherry Clear soup with marrow, egg, cut omelet or Sherry		Fr. 9.50
Randencremesuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen Beetroot creme soup with fried king oyster mushrooms		Fr. 11.50

SALATE / SALADS

 Bunter Blattsalat Green salad		Fr. 8.00
 Gemischter Salat Mixed salad		Fr. 9.50
 Nüsslisalat mit gebratenen Kräuterseitlingen lambs lettuce with fried king oyster mushrooms		Fr. 14.50

FITNESSTELLER / FITNESS PLATE

Garniert mit Salaten / garnished with salad

-  **Mit hausgemachten Frühlingsrollen**
with homemade spring rolls Fr. 23.00
- 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 fried trout fillet from Montlingen Fr. 29.50
- Mit Pouletbrust vom Grill**
with grilled chicken breast Fr. 26.50

Mit Gemüse statt Salat
with vegetables instead of salad

+ Fr. 2.00



FLEISCHVARIATION / MEAT VARIATION

Bauernkotelett vom Grill mit Frühlingskartoffeln an Bärlauchpesto und Gemüse garnitur Farmer's pork chop with wild garlic potatoes and vegetables		Fr. 31.50
Lammfilet vom Grill an Sauce béarnaise Bärlauch – Risotto und 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 Pastinakenpüree US-beef fillet with green pepper and herb butter, wild garlic - risotto and parsnip puree		Fr. 54.00
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) Rösticroquettes und Gemüse garnitur spring Cordon bleu (pork meat, filled with dry ham, cheese and apple) with Rösti- croquettes 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 meat and cheese Appenzell) with french fries and vegetables		Fr.39.50
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur Escalope breaded with french fries and vegetable	Kalb /veal – Schwein/pork	Fr. 32.50 / 27.50
Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur Escalope with mushroom creamsauce, pasta and vegetables	Kalb/veal – Schwein/pork	Fr.36.00 / 28.50
Ritter Fleischkäse mit Spiegelei mit Pommes frites Meat loaf with fried egg with french fries		Fr. 17.00 Fr. 20.50
Ritter Bratwurst vom Grill mit Pommes frites White swiss-style sausage from the grill with french fries		Fr. 19.00
 Vegiballs mit Tomatensauce und Nudeln vegiballs 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. 16.50**
Salad plate with egg

Wurstsalat einfach / garniert **Fr. 13.50 / 17.00**
Sausage salad simple / garnished

Wurst-Käsesalat einfach / garniert **Fr. 15.00 / 18.50**
Sausage-cheese salad simple / garnished

Appenzellerkäsesalat einfach / garniert **Fr. 15.00 / 18.50**
Appenzeller cheese salad simple / garnished

Thonsalat einfach / garniert **Fr. 15.50 / 18.50**
Tunafish salad simple / garnished

 **Portion Appenzeller-Käse** **Fr. 14.00**
Portion of „Appenzeller“ cheese

 **Käseteller** **5 Sorten Käse fein garniert** **Fr. 18.50**
Cheese plate garnished 5 kinds of cheese

Mostbröckliteller **Fr. 24.50**
Mostbröckli plate (dried meat of Appenzell)

Sonnenteller **Fr. 20.50**
Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse, Salami und Käse
Plate „Sonne“
Mostbröckli, ham, meat loaf

 **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.

Frühlingsmenu - MENU

**Forellenmousse mit Nüsslisalat
Dill-Senfsauce und Toast**

Randencremesuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen

**Walliser
Spargelrisotto
mit gebackenen Egli- oder Felchenstreifen**

Hausgemachtes Sorbet

**Lammfilet vom Grill mit Sauce béarnaise
Walliser Spargeln & Trockenreis**

**Lattemacchiato Törtchen mit Mangosorbet
und Rahm**

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

WEINEMPFEHLUNG

PRIMITIVO 2023

Salento, Italien

Pro dl Fr. 6.50

7,5 dl Flasche Fr. 45.00

