

## Salate – Vorspeisen – Suppen

### Kleiner grüner Salat

Auserlesene Blattsalate, dazu wählen Sie French- oder Italiandressing  
CHF 7.–

### Kleiner gemischter Salat

Frisch zubereitete Salate kombiniert mit Blattsalaten, dazu wählen Sie French- oder Italiandressing  
CHF 9.–

### Anker-Salat-Schüssel

Frische Blattsalate mit rohem Gemüse angerichtet, ausgemittelt mit Croutons & gerösteten Kernen, dazu wählen Sie French- oder Italiandressing

CHF 11.–

pro Zusatz-Teller

CHF 2.–

### Bruschetta

Dünn geschnittene, getoastete Brotscheibe, eingerieben mit Knoblauch und belegt mit Tomatenwürfel, Pilztartar und ‚Lardo di Colonata‘, angerichtet mit Kräutersalat an Sesamdressing

CHF 13.–

### Rindscarpaccio

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert, ausgemittelt mit Lenker Bergkäse und Baumnüssen

CHF 17.–

### Weinschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen

Cremige, aufgeschäumte Suppe vom Dézaley, angerichtet mit gebratenen Steinpilzen und luftigem Milchschaum

CHF 11.–

### ‚Consommé‘ mit Gemüsewürfelchen & Portwein oder Sherry

Hausgemachte Rindkraftbrühe mit feinen Gemüsewürfelchen

CHF 9.–

mit Portwein oder Sherry serviert

CHF 11.–

## Vegetarische Spezialitäten - Fisch

### Hausgemachte Ravioli

In Handarbeit gefertigte Ravioli, gefüllt mit Broccoli und gerösteten Mandeln. In Salzwasser gegart und anschliessend mit Nussbutter serviert

CHF 27.–

### Abwechslungsreicher Gemüseteller

Frisches Marktgemüse auf einem Teller zusammengestellt, dazu servieren wir Ihnen Kartoffelgratin

CHF 24.–

### Pochierte Lachstranche

Lachs aus Schottland im Dampf pochiert, anschliessend an einer Vanille-Zitronensauce angerichtet, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln mit frischen Kräutern

CHF 36.–

### Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Rind-, Kalb- & Schweinefleisch aus dem Simmental / Schweiz, die Maispoulardenbrust aus Frankreich & Lamm aus Neuseeland

# Abendkarte

## Anker – Wintermenu

‚Ist der Februar trocken und kalt,  
wirst im August vor Hitz zerspringen bald.‘

### Rindscarpaccio

Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert, ausgemittelt mit Lenker Bergkäse und Baumnüssen

### Weinschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen

angerichtet mit luftigem Milchschaum

### Pochierte Lachstranche

Lachs aus Schottland im Dampf pochiert, anschliessend an einer Vanille-Zitronensauce angerichtet, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln mit frischen Kräutern

### Honigmousse mit Mandeltuilles und Pitahaya

CHF 65.–

Dazu empfehlen wir Ihnen folgenden Wein:

### Oeil de Perdrix 2010

Produziert von La Maison Carrée, Neuchâtel

Flasche CHF 45.–

Deziliter CHF 7.50

## Hauptspeisen

### Maispoulardenbrust in Honig mariniert

Maispoulardenbrust aus Frankreich in Honigmarinade gelagert, serviert mit ‚Sweet & Sour Sauce‘, Marktgemüse und in Butter geschwenkten Nudeln

CHF 32.–

### ‚Cordon bleu‘ aus Schweizer Kalbfleisch

Fein geschnittenes Kalbseckstück mit Lenker Rohschinken und Lenker Vacherin gefüllt, anschliessend in knuspriger Brotpanade gebacken, serviert mit frischem Marktgemüse und Pommes frites

CHF 39.–

### Geschnetzelte Kalbsleber mit Sherry Essig

Kalbsleber in feine Stücke geschnitten und sautiert an Sherry Essig, serviert mit einer in Butter knusprig gebackenen Rösti

CHF 36.–

### Schweizer Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer- Frischkäsesauce, dazu servieren wir Ihnen Marktgemüse und Kartoffelgratin

CHF 38.–

### Lammrückenfilet am Stück gebraten

Neuseeländisches Lammrückenfilet auf den Punkt gegart mit Sauce Provençale, Marktgemüse und Trockenreis

CHF 39.–

### Simmentaler Rindsfilet mit Meaux-Senf Kruste

Perfekt gelagertes, einheimisches Rindsfilet gebraten, mit Meaux-Senf gratiniert, serviert mit frischem Marktgemüse und frittierten Kartoffelkräpfen

CHF 48.–

Für kleine Portionen gewähren wir eine Reduktion von CHF 3.–

