

Lieber Gast

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Anker. Das Anker-Team wird dafür sorgen, dass Sie ein angenehmes Mittagessen bei uns verbringen können.

Ihnen steht ein Tagesmenü zur Auswahl welches in einer grossen und kleinen Ausführung erhältlich ist.

Bei allen Hauptgängen gewähren wir für eine kleine Portion eine Reduktion von CHF 3.-. Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Eliane und Irene Zimmermann mit Anker-Team

## Mittagsmenu

### Kartoffelcremesuppe

Truthahnpiccata an Tomatensauce mit Polenta,  
dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat

Menu inklusive Kaffee

CHF 19.-

Kleine Portion inklusive Kaffee

CHF 16.-

### Bauernregel zum 23. Februar

„Ist an Petrus das Wetter schön,  
dann kann man bald Kohl und Erbsen säen.“

(Petrus war am 22. Februar)

### Salate & 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, ausgarniert mit Croutons & gerösteten Kernen dazu wählen Sie French- oder Italiandressing

CHF 11.-

pro Zusatz-Teller

CHF 2.-

#### Tagessuppe

CHF 6.-

#### Bruschetta

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

CHF 12.-

#### Weinschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen

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

CHF 11.-

### Vegetarische Spezialitäten

#### Hausgemachte Ravioli

In Handarbeit gefertigte Ravioli, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven. In Salzwasser gegart und anschliessend mit feinstem Olivenöl ‚Extra Vergine‘ serviert

CHF 24.-

### Hauptspeisen

#### Pochierte Lachstranche

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

CHF 33.-

Paniertes Schnitzel aus Schweizer Schweinefleisch  
Fein geschnittenes Schweinsnierenstück in knuspriger Brotpanade gebacken, serviert mit Marktgemüse und Pommes frites

CHF 24.-

#### Schweinssteak mit Kräuterbutter

Sautiertes Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Marktgemüse und frittierten Kartoffelkräpfen

CHF 25.-

#### Maispoulardenbrust in Honig mariniert

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

CHF 29.-

#### Geschnetzelte Kalbsleber mit Sherry Essig

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

CHF 33.-

#### Simmentaler Rindsfilet mit Meaux-Senf Kruste

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

CHF 48.-



#### Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Rind-, Kalb- & Schweinefleisch aus dem Simmental / Schweiz, das Geflügel aus Frankreich und Lammfleisch aus Neuseeland.