

Eintreten, geniessen, wohlfühlen...

Unsere Leidenschaft besteht darin, die Gäste mit kulinarischen Leckerbissen aus der gutbürgerlichen Küche zu verwöhnen.

Testen Sie auch unser vielfältiges Catering Partyservice – Angebot

*Der Gasthof zum Anker bietet einen exzellenten Catering – Service mit top Infrastruktur!
Wir liefern kalte und warme Speisen, ganz nach Ihren individuellen Wünschen, ins
Waldhaus, in die Schützenstube oder wo auch immer Ihr Anlass stattfindet.*

www.anker-mumpf.ch

Wir sind auch auf Facebook!

Zum Apéro

*feiner klassischer Flammkuchen aus dem Steinofen
mit Speck und Zwiebeln
Apéro Portion für ca. 2-4 Personen
Fr. 16.--*

passend zu einem erfrischenden Apéro

Hugo oder Aperol Spritz

<i>Mittwoch bis Freitag</i>	<i>08.30 – 14.00</i>	<i>17.00 - 23.00 Uhr</i>
<i>Samstag</i>		<i>16.00 - 23.00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>(durchgehend Küche bis 19.30)</i>	<i>10.00 - 22.00 Uhr</i>

Vor und Hauptspeisen

Onion Rings

Zwiebelringe frittiert, serviert mit zwei Saucen

Fr. 9.--

Knoblauch Crevetten

Gebratene Crevetten an deftiger Knoblauchsauce

Fr. 16.--

Tatar nach „Art des Hauses“

Fein gehacktes rohes Rindfleisch

*Dazu Oliven, Kapern, gehackte Zwiebeln,
Toast und Butter.*

klein

Fr. 21.50

gross

Fr. 31.--

Tagessuppe

Jeden Tag wird eine frische Tagessuppe zubereitet, „es hüt so langs hüt“

Fr. 6.--

Kürbiscrèmesuppe hausgemacht, mit Rahmtupf und Kürbiskernen

Fr. 7.50

Nüsslisalat mit Ei und Croutons an French-Dressing

Fr. 12.--

Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Ei und Speck an Balsamico

Fr. 15.--

Gemischter Salat

aus verschiedenen Rohkostsalaten

Fr. 9.50

Blattsalat mit saisonalen Blattsalaten

Fr. 7.-

Beliebtes vom Haus

Ankis Schnäggepfännli

*zarte Rindshuft
vom Weiderind (Schweiz)
überbacken mit hausgemachtem
Kräuterschaum, dazu Pommes Frites*

Fr. 33.--



Crevetten - Teller

*Riesencrevetten gebraten, serviert mit Reiskugel und Gemüse
dazu Sweet Chili Sauce*

Fr. 32.--

Anker - Röstigraben

*mit zarten Schweinefiletspitzen an Morchelrahmsauce
dazu feines Grillgemüse*

Fr. 38.--

Kalbsleberli - Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber Madeira

Fr. 32.--

Fricktaler - Rösti

knusprige Rösti gratinert mit Käse, Speck und 2 Spiegeleier

Fr. 22.--

Rinds-Filet Chef

*zartes irisches Rinderfilet,
serviert auf dem heissen Speckstein,
Kräuterschaum, Gemüse
und Pommes frites*

Small 180gr. Fr. 43.--

Medium 220gr. Fr. 48.--

Large 300gr. Fr. 59.--



*Entrecôte, rosa gebraten vom Schweizer Weiderind
serviert mit Pommes Frites und Gemüse
mit Kräuterschaum oder Pfeffersauce*

Fr. 42.--

Cordon - Bleu vom Nierstück

*Gefüllt mit feinem Schinken und schmelzendem Käse
dazu Pommes Frites*

vom Schwein Fr. 31.--

vom Kalb Fr. 41.--

*Schweine Steak vom Nierstück mit Kräuterschaum
Pommes Frites und Gemüse*

Fr. 29.50

Panierte Schnitzel vom Nierstück

zwei panierte Schnitzel mit Pommes frites

vom Schwein Fr. 25.--

vom Kalb Fr. 34.--

Rahmschnitzel vom Nierstück,

*an feiner Champignons Sauce,
serviert mit Butternudeln*

vom Schwein Fr. 26.--

vom Kalb Fr. 35.--

Flammkuchen aus dem Steinofen, klassisch zubereitet mit Speck und Zwiebeln, knusprig gebacken Fr. 16.--

Zander-Knusperli mit Tartarsauce, serviert mit Reis Fr. 25.--

Poulet Brüstli (Schweiz)
serviert mit Reis und Kräuterschaum Fr. 25.--

Vegi
Flammkuchen aus dem Steinofen, mit Champignons, Gemüse und Zwiebeln, knusprig gebacken Fr. 16.--

Frühlingsrollen mit gemischten Salaten Fr. 24.50

Wurstiges

<i>Wurstsalat</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Wurstkäsesalat</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Wurstsalat mit Pommes Frites</i>		<i>Fr. 16.--</i>
<i>Wurstkäsesalat mit Pommes Frites</i>		<i>Fr. 18.50</i>
<i>Waldfest mit Essig - Garnitur und Zwiebeln</i>		<i>Fr. 7.50</i>
<i>Faustbrote:</i>		
<i>Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse,</i>		<i>Fr. 8.--</i>

Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb, Poulet aus der Schweiz, Rinds Hüft Schweiz, Rind Filet Irland, Zanderknusperli im Bierteig Kasastan. Chicken Nuggets Schweiz

**Rinds Entrecote Australien*

**Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein*

Inkl. 7.7% MWST