

RESTAURANT
ACHT

Herzlich Willkommen im Restaurant ACHT.
Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie kulinarisch und mit einer atemberaubenden Aussicht auf den Bodensee. Unsere Gerichte sind inspiriert von den sanften Hügeln, dem Alpstein, dem klaren Bodensee und der vielfältigen Flora und Fauna des Appenzellerlands. ACHTsamkeit ist unser Credo und so legen wir grossen Wert darauf, mit frischen, regionalen Zutaten zu kochen und ehrliche, herzliche Gastgeber zu sein.

Wir wünschen Ihnen «En Guete» mit viel Genuss.



GGLUSCHT

AB 18.00 BIS 21.00 UHR

Zum Teilen

- Rheintaler Ribelmals Chili-Chips*** mit Bärlauchdip **8**
- Hausgemachtes Bohnenhummus*** mit Kräutercrostini **7**

Was Kleines

- Der kleine Salat*** **10**
Blattsalat mit Kräutern und Hausdressing
- Der Tofu*** 🌱 **17**
Blumenkohl-Süßkartoffelsalat
mit gebratenem Tofu aus Thurgauer Soja
- Die Weisse Gazpacho*** **13**
Weisse Gazpacho mit Milch, Toastbrot, Pinienkerne
Knoblauch und Buureschinken aus Grub AR
- Die Tagessuppe*** **10**
Gerne gibt Ihnen der Service Auskunft
- Die Blaue St.Galler*** 🌱 **15**
Blaue St.Galler Kartoffel gefüllt mit Kräuterfrischkäse,
Balsamico Kaviar und Frühlingssalat
- Der Lattich*** **16**
Lattichsalat mit gehobeltem Sbrinz und Croutons



Für den grossen Hunger

Die Fregola 🌿	30
Fregola Sarda mit Bärlauch Fenchel, Cherrytomaten und Pinienkerne	
Der Lachs	40
Swiss Alpine Lachsfilet Petersilienkartoffel und Karottenallerelei	
Das Schwein	43
Dry Aged Luma Schweinskotlett Carnaroli Risotto mit Kräuterseitling und Fingermöhre	
Das Kalb	45
Kalbsinvaltini gefüllt mit Appenzeller Mostbröckli und Salbei Fregola Sarda und Frühlingsgemüse	
Die Wurst	27
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Fuchs in Grub verfeinert mit Bärlauch, Pommes frites und Rotweinschalotten	



Klassiker (auch am Mittag von 11.30-13.30 Uhr)

Das Tatar **28 | 34**

Tatar vom Thurgauer Weiderind mit Toastbrot
Käsereibutter und hausgemachtem Essiggemüse

Mit Sântis Malt Whisky 2 cl **6**

Der Risotto (auch 🌱 erhältlich) **29**

Sämiger Carnaroli Risotto mit Frühlingskräuter
Zitrone, Sbrinz, verfeinert mit altem Marc

Der Eintopf (vegan) **30**

Christine's Kichererbsen-Curryeintopf
mit Gemüse der Saison

Das Cordon Bleu (Zubereitungszeit 20') **39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse
und Nusschinken, dazu Pommes frites von
Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Die Kalbsleber **35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten,
dazu knusprige Rösti

Das Café de Paris **56 | 62**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit
hausgemachter Café de Paris Butter überbacken, dazu
Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM
und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen
Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Herkunftsnachweis

Schweinefleisch: Metzgerei Fuchs, Grub **Kalbfleisch:** Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch: Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch: Geisser Geflügelfarm, Mörschwil oder Frifag Märwil AG, Märwil

Gemüse: aus der Region



Süsse Verführung

Der süsse Abschluss	8
Kaffee oder Espresso mit süssem Zusatz	
Der Affogato	11
Eine Kugel Stracciatella mit einem Espresso	
Der Rhabarber	14
Variation von der Rhabarber	
Der «Sanfte Engel»	9 12
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör	
Der Eiskaffee	11
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm	
Der Coupe Nesselrode	11 14
Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm	
Die Vermicelles	9 12
Vermicelles, Meringues & Rahm	
mit regionalem Kirsch 2 cl	4
Der Coupe Dänemark	10 13
Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm	
Kleine Stückli und Kuchen	
Gugelhöppli/Muffin	4 ½
Kuchenstück/Törtchen	6 ½
Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel	
Vanille Nuss-Torte Schokolade Mocca	
Erdbeere Trauben Himbeere Zwetschge	
pro Kugel	4
mit Rahm	2
Das Frappé	12
mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl	

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

