



RESTAURANT  
A∞HT

«Sönd willkomm».

Schön, dass wir Sie heute bei uns verwöhnen dürfen.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam auf  
eine kulinarische Reise mitnehmen.

Vor der majestätischen Kulisse des Bodensees  
kreieren wir Gerichte, die die Essenz unserer Region  
einfangen – inspiriert von den sanften Hügeln  
des Appenzellerlands, dem imposanten Alpstein und  
der vielfältigen Flora und Fauna unserer Heimat.

ACHTsamkeit ist das Credo unseres Hauses und  
so legen wir grossen Wert darauf, regionale Zutaten  
in authentische Geschmackserlebnisse zu verwandeln,  
während wir Ihnen mit aufrichtiger Gastfreundschaft  
einen besonderen Abend bereiten.

Wir wünschen Ihnen «En Guete» mit viel Genuss.





# GGLUSCHT

## Zum Teilen

**Rheinlater Ribelmals Chili-Chips** mit Bärlauch-Ricottadip 🌿 **8.00**

**Triologie vom Blumekohl** mit Kräuter-Joghurdip 🌿 **9.00**

**Schnäugger-Plättli (vegan)** **16.00**  
Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus

## Was Kleines

**Der kleine Salat** 🌿 **10.00**  
Knackige Blattsalatvariation mit Kernen und Hausdressing

**Das Vitello** **22.00**  
Sousvide gegartes Kalbsfischli  
mit confierten Zwiebeln, Kapernäpfel und Salatbouquet

**Das Tatar (100 g)** **28.00**  
Handgeschnittenes Tatar vom Thurgauer Weiderind  
an Eigelb-Senfcreme und aufgeschlagener Speckbutter  
mit geröstetem Toastbrot

**Die Kartoffel** **16.00**  
Duett von der Kartoffel, violett und la Ratte  
Creme Fraiche, Schnittlauch und Balsamicokaviar

**Der Lattich** 🌿 **17.00**  
Babylattich an hausgemachtem Sbrinzdressing  
mit geröstetem Thymiancroutons, Sbrinzflocken und Speckcrumble

Mit sousvide gegarter Ribelmals Pouletbrust **+12.00**

**Die Suppe** 🌿 **14.00**  
Bärlauchcremesuppe





## Für den grossen Hunger

### **Die Pasta** **34.00**

Rigatoni al Ragu  
Hausgemachte Bolognese von der Alten Kuh von der Hinterhofmetzgerei  
Sbrinzflocken und frischen Kräutern

### **Der Fisch** **43.00**

Bachsaiblinglet aus Bremgarten an Bärlauchschaum  
Champagnerrisotto und Ratatouille

### **Der Hahn im Wein**

Coq au vin au bordelaise  
serviert mit Petersilienkartoffeln und geschmortem Gemüseallerlei  
für eine Person **39.00**  
für zwei Personen aus dem Schmortopf **75.00**

### **Die Wurst** **32.00**

Kalbsbratwurst verfeinert mit Bärlauch  
serviert mit Butterrösti und Zwiebelsauce

### **Das Kalb** **52.00**


Sousvide gegartes Kalbskotelett unter der Kräuterkruste  
Ribelmalspolentaschnitte und Zucchettigemüse  
verfeinert mit Kalbsjus

### **Die Erbse** **36.00**

Kichererbsen- Erbsentaler  
Geschmorte Honig-Karotten und Kräuterquark

### **Die Aubergine (vegan)** **32.00**

Geschmorte Aubergine mit geräuchertem Tofuragout  
auf Tomatenspiegel und Gremolata





## **Klassiker**

**Das Tatar (150g) 39.00**

Handgeschnittenes Tatar vom Thurgauer Weiderind  
an Eigelb-Senfcreme und aufgeschlagener Speckbutter  
mit geröstetem Toastbrot

**Der Lattich  24.00**

Babylattich an hausgemachtem Sbrinzdressing  
mit geröstetem Thymiancroutons, Sbrinzflocken und Speckcrumble

Mit sousvide gegarter Ribelmals Pouletbrust **+12.00**

**Der Burger «Die Alte Kuh in der Acht» 34.00**

Saftiges Rindfleischpatty von der Hinterhofmetzgerei  
mit hausgemachter Burgersauce  
fluffigem Brötchen, Rotwein-Schalotten  
eingelegter Gewürzgurke und Salat  
dazu Pommes frites aus der Schweiz

**Das Traditiosgericht 27.00**

Appenzeller Chäschornli mit Siedwurst  
Und hausgemachtem Apfelmus

**Das Cordon Bleu (Zubereitungszeit 20') 40.00**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse  
und Nusschinken, dazu Pommes frites aus der Schweiz  
und Saisongemüse

**Die Kalbsleber (150g | 170g) 35.00 | 39.00**

Zarte Kalbsleber in Salbeibutter gebraten  
dazu Butterrösti, Saisongemüse und Jus

**Das Café de Paris 62.00**

Filet vom Weiderind mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
Pommes frites aus der Schweiz und Saisongemüse





## Süsse Verführung

**Der süsse Abschluss** 8.00

Kaffee oder Espresso mit süssem Zusatz

**Der Affogato** 11.00

Eine Kugel Stracciatella mit einem Espresso

**Der Rhabarber** 14.00

Variation von der Rhabarber

**Der Schlorzfladen** 14.00

Hausgemachter Appenzeller Schlorzifladen  
mit Dörrbirnen-Marscaponeespuma

**Der «Sanfte Engel»** 9.00 | 12.00

Gerührte Vanilleglacé mit Rahm und Eierlikör

**Der Eiskaffee** 12.00

Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm

**Der Häädler Spritz** 3 ½

Eine Kugel Ital-Spritzsorbet  
wahlweise mit

Laurent Perrier La Cuveé 16

Colesel Prosecco Brut DOC 10

VOM REEH Verjus Vital 9

**Der Coupe Dänemark** 10.00 | 13.00

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm

### **Kleine Stückli und Kuchen**

Gugelhöppli 4.50

Kuchenstück 6.50

### **Glacé- und Sorbetsorten**

Vanille | Pistazie | Schokolade | Kaffee | Magenbrot

Erdbeere | Himbeere | Stracciatella | Zitrone |

Griechisches Limetten Joghurt | Baumnuss Honig

pro Kugel 4.50

mit Rahm 2.00

**Das Frappé** 12.00

mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl





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

---

## Herkunftsnachweis

**Fleisch:** Metzgerei Fuchs, Grub | Bärl Metzg, Heiden | Luma Delikatessen, Zürich  
Schrofenhof, Kreuzlingen | Hinterhofmetzgerei, Staad

**Geflügel:** Geisser Geflügelfarm, Mörschwil | Frifag Märwil AG, Märwil

**Fisch:** Zellweger Comestibles, Staad | Bianchi, Zumikon

**Gemüse und Früchte:** aus der Region

**Brot:** Rohner, Heiden | Bischofberger, Obereggen | Hotel Heiden, Heiden

**Glacé:** Sepp's Glace, Rorschach

---

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.