

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 Kräuter-Ricottadip **8**
- Hausgemachtes Kürbishummus** mit Ruchbrotdrostini 🥕 **7**
- Schnäugger-Plättli** **16**
Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus

Was Kleines

- Der kleine Salat** **10**
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing
- Mit gebratenen Pilzen der Saison **7**
- Der Appenzeller Ziegenfrischkäse** 🥕 **19**
Hokkaido Kürbis süss sauer
Mit Champagner-Ziegenfrischkäsecreme
- Das Wildschwein** **20**
Carpaccio vom Wildschweinschinken
Kürbiscreme und hausgemachtes Essiggemüse
- Die Rande** 🥕 **16**
Tatar von der Ostschweizer Rande mit Champignons
St. Galler Rapsöl, dazu geröstetes Toastbrot
- Die Suppe** **13**
Cremesuppe vom Waldpilz und Thymianpopcorn



Für den grossen Hunger

- Der Kürbis***  **32**
Gefüllter Hokkaido Kürbis
mit Linsen-Tofuragout aus Muolen TG
- Die Fregola*** **34**
Fregola Sarda mit Steinpilzen aus dem Alpstein
- Der Fisch*** **43**
Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet aus Lostallo
an Rieslingschaum mit Artischocken-Kartoffelstock und Brokkoli
- Das Poulet*** **39**
Rheintaler Ribelmaispouletbrust
gefüllt mit Steinpilzen aus dem Alpstein
auf Fregola Sarda mit Sbrinz und Herbstgemüse
- Die Wurst*** **26**
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Fuchs in Grub
gefüllt mit Thymian, Salbei und Basilikum
serviert mit knuspriger Rösti und Zwiebelsauce
- Der Hirsch*** **44**
Hirschkraut mit hausgemachten Haselnusspizokel
Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeeren
- Das Geschnetzelte***  **32**
Geschnetzeltes vom planted.chicken mit Udon Nudeln
und Herbstgemüse



Klassiker (auch am Mittag von 11.30-13.30 Uhr)

Das Tatar **28 | 34**

Tatar vom Thurgauer Weiderind mit geröstetem Toastbrot und Käseibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse

Mit Sântis Malt Whisky 2 cl **6**

Die Siedwurst **22**

Appenzeller Siedwurstsalat an leichter Honig-Senf vinaigrette Radiesli, Schnittlauch und gerösteten Ruchbrotroutons

Der Burger „Die Alte Kuh in der Acht“ **34**

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

Die Fregola **34**

Fregola Sarda mit Steinpilzen aus dem Alpstein

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 mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken 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 / Luma Delikatessen, Zürich

Kalbfleisch: Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch: Schrofenhof, Kreuzlingen / Hinterhofmetzgerei, Staad

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 Cheesecake **13**
Hausgemachter Zwetschgen-Cheesecake
mit Zwetschgensorbet

Das Parfait **14**
Hausgemachtes Americano-Traubenparfait
mit Haselnusskrokant

Der «Sanfte Engel» **9 | 12**
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm und Goba Eierlikör

Der Eiskaffee **11**
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm

Der Coupe Nesselrode **11 | 14**
Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé und Rahm

Die Vermicelles **9 | 12**
Vermicelles, Meringues und Rahm

Mit Schweizer Kirsch 2 cl **4**

Der Coupe Dänemark **10 | 13**
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm

Kleine Stückli und Kuchen
Gugelhöpfl **4 ½**
Kuchenstück **6 ½**

Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel
Vanille | Pistazie | Schokolade | Kaffee
Erdbeere | Himbeere | Stracciatella | Zitrone
Griechisches Limetten Joghurt | Baumnuss Honig
pro Kugel **4 ½**
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.

