

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 zweifarbigem Peperoni-Ricottadip	8
Hausgemachtes Linsenhummus mit Ruchbrotdrostini	7
Schnäugger-Plättli Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus	16

Was Kleines

Der kleine Salat Blattsalat mit Kräutern und Hausdressing	10
Die blaue St.Galler 🌱 Marinierte blaue St.Galler Kartoffel mit gebratenem Thurgauer Tofu	17
Der Spargel 🌱 Rheintaler Spargelsalat mit Roastbeef vom Thurgauer Weiderind Kapernvinaigrette und gehobeltem Sbrinz	20
Die Tagessuppe Gerne gibt Ihnen der Service Auskunft	10
Die Gazpacho (vegan) Gazpacho von der Peperoni und Thurgauer Erdbeere mit Pinienkerne	15
Das vegane Tatar 🌱 Tatar vom gegrillten Gemüse	15



Für den grossen Hunger

- Die Süsskartoffel** **40**
Veganes Süsskartoffelcurry mit Frühlingsgemüse
und Udonnudeln
- Das Poulet** **39**
Involtini von der Rheintaler Pouletbrust
Gefüllt mit Appenzellerkäse, Spinat und getrocknete Tomaten
Fregola Sarda mit Sbrinz und saisonalem Marktgemüse
- Das Kalb** **48**
Gegrilltes Kalbssteak vom Schrofenhof auf Spargelrisotto
Kalbsjus und Morcheln
- Die Wurst** **27**
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Fuchs in Grub
verfeinert mit Basilikum und getrockneten Tomaten
Rösti und Rotweinschalotten
- Der Zander** **43**
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
an Curryschaum und Süsskartoffel-Limettenmousslin
Mangoldgemüse



Klassiker (auch am Mittag von 11.30-13.30 Uhr)

Das Tatar **28 | 34**

Tatar vom Thurgauer Weiderind mit Toastbrot
Käseibutter und hausgemachtem Essiggemüse

Mit Säntis Malt Whisky 2 cl **6**

Der Risotto  **30**

Cremiger Carnaroli Risotto mit Rheintaler Spargel
und Pinienkerne

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 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	
Die weisse Schoggitarte	15
Mit Thurgauer Erdbeeren und Basilikum	
Der Coupe Romanoff	11 14
Thurgauer Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé & Rahm	
Der Coupe Dänemark	10 13
Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm	
Der Häädler Spritz	3 ½
Eine Kugel Ital-Spritzsorbet wahlweise mit	
Perrier-Jouet Grand Brut	16
Colesel Prosecco Brut DOC	10
VOM REEH Verjus Vital	9
Kleine Stückli und Kuchen	
Gugelhöppli/Muffin	4 ½
Kuchenstück/Törtchen	6 ½
Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel	
Vanille Pistazie Schokolade Kaffee Erdbeere 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.

