

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

<b>Rheintaler Ribelmals Chili-Chips</b> mit zweifarbigem Peperoni-Ricottadip	8
<b>Hausgemachtes Linsenhummus</b> mit Ruchbrotdrostini	7
<b>Schnäugger-Plättli</b> Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus	16

---

## Was Kleines

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



---

## **Für den grossen Hunger**

<b>Die Süsskartoffel</b>	<b>40</b>
Veganes Süsskartoffelcurry mit Frühlingsgemüse und Udonnudeln	
<b>Das Poulet</b>	<b>39</b>
Involtini von der Rheintaler Pouletbrust Gefüllt mit Appenzellerkäse, Spinat und getrocknete Tomaten Fregola Sarda mit Sbrinz und saisonalem Marktgemüse	
<b>Das Kalb</b>	<b>48</b>
Gegrilltes Kalbssteak vom Schrofenhof auf Spargelrisotto Kalbsjus und Morcheln	
<b>Die Wurst</b>	<b>27</b>
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Fuchs in Grub verfeinert mit Basilikum und getrockneten Tomaten Rösti und Rotweinschalotten	
<b>Der Zander</b>	<b>43</b>
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 Röstli

**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**

<b>Der süsse Abschluss</b>	<b>8</b>
Kaffee oder Espresso mit süssem Zusatz	
<b>Der Affogato</b>	<b>11</b>
Eine Kugel Stracciatella mit einem Espresso	
<b>Der Rhabarber</b>	<b>14</b>
Variation von der Rhabarber	
<b>Der «Sanfte Engel»</b>	<b>9   12</b>
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör	
<b>Der Eiskaffee</b>	<b>11</b>
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm	
<b>Die weisse Schoggitarte</b>	<b>15</b>
Mit Thurgauer Erdbeeren und Basilikum	
<b>Der Coupe Romanoff</b>	<b>11   14</b>
Thurgauer Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé & Rahm	
<b>Der Coupe Dänemark</b>	<b>10   13</b>
Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm	
<b>Der Häädler Spritz</b>	<b>3 ½</b>
Eine Kugel Ital-Spritzsorbet wahlweise mit	
Perrier-Jouet Grand Brut	<b>16</b>
Colesel Prosecco Brut DOC	<b>10</b>
VOM REEH Verjus Vital	<b>9</b>
<b>Kleine Stückli und Kuchen</b>	
Gugelhöppli/Muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen	<b>6 ½</b>
<b>Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel</b>	
Vanille   Pistazie   Schokolade   Kaffee Erdbeere   Stracciatella   Zitrone Griechisches Limetten Joghurt   Baumnuss Honig	
pro Kugel	<b>4 ½</b>
mit Rahm	<b>2</b>
<b>Das Frappé</b>	<b>12</b>
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.

