

RESTAURANT
A∞HT

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** 8
mit Gurken-Minz-Ricottadip
- Hausgemachtes Erbsenhummus** mit Ruchbrotcrostini 🥬 7
- Schnäugger-Plättli** 16
Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus

Was Kleines

- Der kleine Salat** 10
Blattsalat mit Kräutern und Hausdressing
- Die Aprikose** 18
Marinierte Aprikose mit Appenzeller Ziegenfrischkäse
roten Essigzwiebeln und Sommersalat
- Das Roastbeef** 20
Kaltes Roastbeef vom Thurgauer Weiderind
mit Creme von der geschmorten Peperoni, Sbrinzchips
und Kräuterseitling
- Die Tagessuppe** 10
Gerne gibt Ihnen der Service Auskunft
- Die Gazpacho** 🥬 15
Gazpacho von der Peperoni und Thurgauer Erdbeere
mit Pinienkerne
- Das Gemüse** 🥬 21
Tatar von Kichererbsen und Aubergine
mit Koriander und Limette



Für den grossen Hunger

Die Süsskartoffel 🥕	31
Veganes Süsskartoffelcurry mit Frühlingsgemüse und Udonnudeln	
Die Fregola	30
Fregola Sarda mit gegrilltem Gemüse und Pinienkerne	
Das Poulet	39
Involtini von der Rheintaler Pouletbrust Gefüllt mit Appenzellerkäse, Spinat und getrocknete Tomaten Fregola Sarda mit Sbrinz und Eierschwämmli	
Das Kalb	48
Kalbsschnitzel natur gebraten von der Metzgerei Bühler Grillgemüse, hausgemachte Kartoffelecken, Kräuterquark und Kalbsjus	
Die Wurst	27
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Fuchs in Grub verfeinert mit Thymian, Salbei und Basilikum dazu Rösti	
Der Zander	42
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore an Rieslingschaum und Eierschwämmli-Lauchgemüse Kartoffelmoussline	



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

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

Der Eintopf  **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 «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 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.

