

RESTAURANT
ACHT

Herzlich Willkommen im Restaurant ACHT.
Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

In unserem neu konzipierten 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 13.30 UHR

Was Kleines oder zum Teilen

<i>Der kleine Salat</i>	10
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
<i>Der Nüsslisalat</i>	14
Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Sonnenblumenkernen	
Mit Speck und Ei	4
<i>Der Fladä</i>	14
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalottenchutney	
<i>Die Süsskartoffel</i>	14
Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenessig	
<i>Das Weidrind</i>	16
Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum	
<i>Das Tatar</i>	28 34
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käseibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Mit Sántis Malt Whiskey 2 cl	4



Für den grossen Hunger

Der Risotto (auch 🌿 erhältlich) 29

Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radiccio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck

Die Polenta 29

Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips

Das Faustbrot 26

Rheintaler Ribelmaispouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonnaise

Mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln **6**

Die Wurst 26

Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalottenchutney

Klassiker (Von 18 bis 21 Uhr)

Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich) 28

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl

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 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

Gemüse: aus der Region

Süsse Verführung

Die Schwarzwälder Crème brûlée 10

Mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert

Der «Sanfte Engel» 9 | 12

Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör

Der Eiskaffee 11

Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm

Der Coupe Nesselrode 11 | 14

Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm

Die Vermicelles 9 | 12

Vermicelles, Meringues & Rahm

Mit Schweizer Kirsch 2 cl 3

Der Coupe Dänemark 10 | 13

Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm

Kleine Stückli und Kuchen

Gugelhöppli/Muffin 4 ½

Kuchenstück/Törtchen 6 ½

Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel

Vanille | Säntis Malt Whiskey | Schokolade | Mocca

Erdbeer | Haselnuss | Zwetschgen | Trauben | Himbeere

pro Kugel 4

mit Rahm 2

Das Frappé 9

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. 7.7 % MwSt.

