

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

<b><i>Der kleine Salat</i></b>	<b>9</b>
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
<b><i>Der Nüsslisalat</i></b>	<b>13</b>
Ostschweizer Nüsslisalat mit eingelegten Zwetschgen und Kürbiskernen an Kürbiskernöldressing	
Mit Speck und Ei	<b>4</b>
<b><i>Der Fladä</i></b>	<b>13</b>
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
<b><i>Der Kürbis</i></b>	<b>13</b>
Hokkaido-Kürbis süss-sauer mit Appenzeller Ziegenfrischkäse, Honig und Kürbiskernen	
<b><i>Das Kalb</i></b>	<b>16</b>
Kalbszunge im Sulz vom Schrofenhof mit eingelegtem Gemüse und Kürbisöl	
<b><i>Das Tatar</i></b>	<b>28   34</b>
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Mit Säntis Malt Whiskey 2 cl	<b>4</b>



---

## Für den grossen Hunger

### ***Der Risotto (auch 🌿 erhältlich)*** **29**

Sämiger Risotto aus dem Tessin mit eingelegten Marc Trauben, verfeinert mit Jersey Blue aus dem Toggenburg (Willi Schmid)

### ***Die Gnocchi*** **28**

Sellerie-Kartoffelgnocchi mit cremigem Federkohl und gerösteten Baumüssen

### ***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**

Hirsch-Steinpilz-Bratwurst vom Metzger Fuchs aus Grub serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney

---

## **Klassiker** (Von 18 bis 21 Uhr)

### ***Die Räbe (auch 🌿 erhältlich)*** **28**

Gefüllte Ostschweizer Räbe mit Rosenkohl, Pastinake, Karotte, Lauch und Dörrfrüchten

### ***Das Cordon Bleu*** **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*** **51 | 58**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken, dazu Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse



---

## Süsse Verführung

**Die Zwetschge** 10  
Caramelisierte Ostschweizer Zwetschgen  
mit Streusel und Butterglacé

**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

**Kuchen und Torten**  
Kuchenstück/Tortenstück 5  
Törtchen 5 ½

**Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel**  
Vanille | Säntis Malt Whiskey | Schokolade | Mocca  
Erdbeer | Haselnuss | Zwetschgen | Trauben | Himbeere  
pro Kugel 3 ½  
mit Rahm 1 ½

**Das Frappé** 9  
mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl



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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

