

# SCHLEMMEN. SCHWELGEN. STAUNEN.

Schön, dass wir Sie heute bei uns verwöhnen dürfen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Vor der majestätischen Kulisse des Bodensees kreieren wir Gerichte, die die Essenz unserer Region einfangen – inspiriert von den sanften Hügeln des Appenzellerlands, dem imposanten Alpstein und der vielfältigen Flora und Fauna unserer Heimat. ACHTsamkeit ist das Credo unseres Hauses und so legen wir grossen Wert darauf, regionale Zutaten in authentische Geschmackserlebnisse zu verwandeln, während wir Ihnen mit aufrichtiger Gastfreundschaft einen besonderen Abend bereiten.

Wir wünschen Ihnen «En Guete» mit viel Genuss.

---

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

---

## ZUM TEILEN

<b>Rheintaler Ribelmais Chili-Chips</b> 🥦	8.00
mit Kürbishummus	
<b>Trilogie vom Blumenkohl</b> 🥦	11.00
Auf Dörrbohnen, Baumnüsse und Marronivinaigrette	
<b>Schnäugger-Plättli</b> 🌿	15.00
Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus	

---

## WAS KLEINES

<b>Der kleine Salat</b> 🥦	10.00
Blattsalatvariation mit Chicorée, Sprossen, Kernen und Hausdressing	
<b>Der Burrata</b>	22.00
Burrata auf einem Beet von Cicorino rosso und Birnen mit Brunnenkresse, Austernpilzen und Quittenvinaigrette	
<b>Das Tatar (100g/ 150g)</b>	28.00   38.00
Handgeschnittenes Tatar vom Thurgauer Weiderind an Eigelb-Senfcreme und aufgeschlagener Speckbutter mit geröstetem Toastbrot	
<b>Die Ravioli</b>	22.00   31.00
Lauwarme Wildschweinravioli in Butter geschwenkt Käsecroutons und Kräutersalat	
<b>Der Mimosa</b>	16.00
Nüsslisalat an italienischem Dressing mit Croutons, Ei und Speck	
<b>Die Suppe</b> 🌿	14.00
Waldpilzcrèmesuppe mit Einlage	

---

---

## FÜR DEN GROSSEN HUNGER

<b>Das Kalb</b>	<b>44.00</b>
Kalbskopfbäggli im Jus geschmort Kartoffel-Rosmarinstampf und Speckbohnen	
<b>Der Zander</b>	<b>43.00</b>
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore grillierter Lattich, Hollandaise Espuma und Schalotten Vinaigrette	
<b>Das Poulet</b>	<b>38.00</b>
Gebratene Pouletbrust mit Thymian-Pilzfüllung an Geflügeljus serviert mit Serviettenknödel und Rosenkohlpüree	
<b>Die Wurst</b>	<b>32.00</b>
Hirschwurst verfeinert mit Steinpilzen und Kräutern serviert mit hausgemachter Butterrösti und Zwiebelsauce	
<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>33.00</b>
Sämiger Risotto mit Hokkaidokürbis verfeinert mit Jersey Blue	
<b>Das Curry 🌱</b>	<b>29.00</b>
Kürbis-Erbсен-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch	
<b>Der Semmelknödel 🌱</b>	<b>34.00</b>
Semmelknödelschnitte an sämigem Pilzragout und sautierten Rosenkohlblättern	

---

---

## KLASSIKER

<b>Der Mimosa</b> Nüsslisalat an italienischem Dressing mit Croutons, Ei und Speck	<b>24.00</b>
<b>Der Burger «Die Alte Kuh in der Acht»</b> Saftiges Rindfleischpatty von der Hinterhofmetzgerei mit hausgemachter Burgersauce fluffigem Brötchen, Rotwein-Schalotten eingelegter Gewürzgurke und Salat dazu Pommes frites aus der Schweiz  Mit Appenzeller Käse	<b>34.00</b>      <b>+5.00</b>
<b>Das Traditionsgericht</b> Älplermakkronen mit Speck Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	<b>27.00</b>
<b>Das Cordon Bleu</b> Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Nusschinken, dazu Pommes frites aus der Schweiz und Saisongemüse	<b>40.00</b>
<b>Die Kalbsleber (120g   170g)</b> Zarte Kalbsleber in Salbeibutter gebraten dazu hausgemachte Butterrösti, Saisongemüse und Jus	<b>35.00   39.00</b>
<b>Das Steak</b> Flat Iron Steak vom Schrofenhof serviert mit Pommes frites aus der Schweiz und Pfefferjus	<b>52.00</b>

---

---

## SÜSSE VERFÜHRUNG

<b>Der süsse Abschluss</b>	8.00
Kaffee oder Espresso mit süssem Zusatz	
<b>Der Affogato</b>	11.00
Eine Kugel Stracciatella mit einem Espresso	
<b>Die Zwetschge</b>	9.00
Hausgemachtes Butterglacé mit Zwetschgenkompott und Rosmarincrunch	
<b>Der Coupe Nesselrode</b>	11.00   14.00
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm	
<b>Das Vermicelles</b>	9.00   12.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm	
Mit Schweizer Kirsch 2 cl	4.00
<b>Der Cheesecake</b>	14.00
Hausgemachter Kürbis Cheesecake mit karamellisierten Kürbiskernen	
<b>Der «Sanfte Engel»</b>	9.00   12.00
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm und Eierlikör	
<b>Der Eiskaffee</b>	12.00
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm	
<b>Der Coupe Dänemark</b>	10.00   13.00
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	
<b>Kleine Stückli und Kuchen</b>	
Gugelhöpfl	4.50
Kuchenstück	6.50
<b>Glacé- und Sorbetsorten</b>	
Vanille   Pistazie   Schokolade   Kaffee   Erdbeere   Zwetschge   Stracciatella Zitrone   griechisches Limetten Joghurt   Haselnuss	
pro Kugel	4.50
mit Rahm	2.00
<b>Das Frappé</b>	12.00
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.



---

## HERKUNFTSNACHWEISE

### **Fleisch**

Metzgerei Fuchs, Grub | Bärli Metzg, Heiden | Luma Delikatessen, Zürich  
Schrofenhof, Kreuzlingen | Hinterhofmetzgerei, Staad

### **Geflügel**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil | Frifag Märwil AG, Märwil

### **Fisch**

Zellweger Comestibles, Staad | Bianchi, Zumikon

### **Gemüse und Früchte**

aus der Region

### **Brot**

Rohner, Heiden | Bischofberger, Oberegg | Hotel Heiden, Heiden

### **Glacé**

Sepp's Glace, Rorschach

---

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

---