
SCHLEMMEN. INDULGENCE. GOURMANDISE.

We are delighted to have the pleasure of your company today. Allow our kitchen team to take you on a **culinary voyage**. Framed by the majestic setting of Lake Constance, we create dishes that reflect the **true spirit of our region** – inspired by the rolling hills of Appenzellerland, the striking Alpstein massif, and the rich diversity of our native flora and fauna. **Mindfulness** is at the heart of our philosophy. We take great care in transforming **locally sourced ingredients** into genuine expressions of flavour, while extending to you the warmth of sincere hospitality to ensure a truly memorable evening. We wish you “*En Guete*” – and a most enjoyable dining experience.

Nous sommes ravis de pouvoir vous accueillir et vous choyer aujourd'hui. Laissez-vous emporter par notre brigade de cuisine pour un **voyage culinaire**. Face à l'imposant décor du lac de Constance, nous créons des plats qui capturent **l'essence de notre région** – inspirés par les collines douces de l'Appenzell, la majesté de l'Alpstein et la richesse de la flore et de la faune locales. La **pleine conscience** est le credo de notre maison. Nous attachons une grande importance à la transformation d'**ingrédients régionaux** en expériences gustatives authentiques, tout en vous offrant une hospitalité sincère pour faire de votre soirée un moment inoubliable. Nous vous souhaitons un excellent appétit – « *En Guete* » – et beaucoup de plaisir.

All prices are in CHF and include 8.1% VAT.

Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent 8,1% de TVA.

ZUM TEILEN FOR SHARING POUR PARTAGER

Ab 11.30 Uhr

Rheintaler Ribelmais Chili-Chips 🥬

8.00

mit Bärlauch-Ricottadip

Rheintal Ribelmaize chili chips

with wild garlic ricotta dip

Chips de maïs Rheintal Ribel au piment

avec dip ricotta à l'ail des ours

Geflügelpraliné

14.00

Hausgemachte Geflügelpraliné im Kräutermantel

an rassicem Gewürzquark

Poultry praline

Homemade poultry praline in a herb crust,

served with a spiced quark dip

Praliné de volaille

Praliné de volaille maison en croûte d'herbes,

servi avec un fromage blanc épicé

Schnäugger-Plättli 🌿

15.00

Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus

Vegan snack platter

Olives, sundried tomatoes, rosemary grissini and hummus

Plateau apéritif vegan

Olives, tomates séchées, gressins au romarin et houmous

WAS KLEINES

STARTERS

ENTRÉES

Ab 18.00 Uhr

Der kleine Salat 🥗

10.00

Blattsalatvariation mit Chicorée, Sprossen, Kernen
und Hausdressing

Leaf salad variation with chicory, sprouts, seeds
and house dressing

Variation de salades vertes avec chicorée, pousses, graines
et sauce maison

Das Vitello

22.00

Sousvide gegartes Kalbsfischli
mit hausgemachtem Zwiebelkonfit, Kapernäpfeln und Salatgarnitur

Sous-vide cooked veal fillet

with homemade onion confit, caper berries and salad garnish

Filet de veau cuit sous vide

avec confit d'oignons maison, câpres à queue et garniture de salade

Die Forelle

18.00

Hausgebeizte Lachforelle an Kräuteröl
Crème fraîche und Apfel-Senfchuntney

House-cured salmon trout with herb oil

Crème fraîche and apple-mustard chutney

Truite saumonée marinée maison à l'huile aux herbes

Crème fraîche et chutney de pomme à la moutarde

WAS KLEINES

STARTERS

ENTRÉES

Ab 18.00 Uhr

Der Lattich 🥬	17.00
Babylattich an hausgemachtem Sbrinzdressing mit gerösteten Thymiancroutons, Sbrinzflocken und Speck	
Baby lettuce with homemade Sbrinz dressing with toasted thyme croutons, Sbrinz shavings and bacon	
Jeune laitue avec vinaigrette maison au Sbrinz avec croûtons au thym grillés, copeaux de Sbrinz et lard	
 Mit sousvide gegarter Ribelmais Pouletbrust	 +12.00
With sous-vide cooked Ribel maize chicken breast	
Avec poitrine de poulet au maïs Ribel, cuite sous vide	
 Die Suppe 🥕	 12.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Kartoffelstroh	
Wild garlic cream soup with potato straw	
Velouté à l'ail des ours avec paille de pommes de terre	

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Ab 18.00 Uhr

Der Hackbraten

36.00

Hausgemachter Hackbraten an Pilzrahmsauce

Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse

Homemade meatloaf with creamy mushroom sauce

Wild garlic spätzli with spring vegetables

Pain de viande maison, sauce crème aux champignons

Spätzli à l'ail des ours et légumes de printemps

Der Zander

44.00

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore

an Rieslingschaum, dazu Neue Kartoffeln und Grillgemüse

Pan-fried pike-perch fillet from Lake Maggiore

with Riesling foam, served with new potatoes and grilled vegetables

Filet de sandre poêlé du lac Majeur

avec mousse de Riesling, accompagnée de pommes de terre nouvelles et légumes grillés

Das Poulet

38.00

Gebratene Pouletbrust

gefüllt mit Kräutern und Frischkäse

an Rubatojus, mit Kartoffelgratin

und Frühlingsgemüse

Pan-fried chicken breast

stuffed with herbs and cream cheese

with Rubato jus, served with potato gratin

and spring vegetables

Suprême de poulet poêlé

farci aux herbes et au fromage frais

au jus Rubato, avec gratin de pommes de terre

et légumes de printemps

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Ab 18.00 Uhr

Das Steak

58.00

Entrecôte vom Schrofenhof mit Café de Paris Butter
serviert mit Pommes frites aus der Schweiz

Entrecôte from Schrofenhof with Café de Paris butter
served with Swiss fries

Entrecôte du Schrofenhof avec beurre Café de Paris
servi avec des pommes frites suisses

Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)

33.00

Sämiger Risotto mit Waldpilzen und Bärlauch
verfeinert mit geriebenem Sbrinz

Creamy risotto with wild mushrooms and wild garlic
finished with grated Sbrinz

Risotto crémeux aux champignons des bois et ail des ours
affiné avec du Sbrinz râpé

Das Curry 🌱

29.00

Kartoffel-Erbсен-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch

Potato and green pea curry with spinach and coconut milk

Curry de pomme de terre et de petits pois, aux épinards et au lait de coco

Die Lasagne 🥬

34.00

Hausgemachte Lasagne mit geräuchertem Tofu
und Tomatensugo

Homemade smoked tofu lasagne
and tomato sugo

Lasagnes maison au tofu fumé
et sauce tomate

Die Gnocchi 🥬

28.00

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi
Buerre Fondue und Käse-Bärlauchchips

Homemade wild garlic gnocchi
Beurre fondue and cheese wild garlic chips

Gnocchis maison à l'ail des ours
Beurre fondue et chips de fromage à l'ail des ours

KLASSIKER CLASSIC DISHES NOS CLASSIQUES

11.30 bis 13.30 Uhr | Ab 18.00 Uhr

Der Lattich

17.00 | 22.00

Babylattich an hausgemachtem Sbrinzdressing
mit gerösteten Thymiancroutons, Sbrinzflocken und Speck

Baby lettuce with homemade Sbrinz dressing

with toasted thyme croutons, Sbrinz shavings and bacon

Jeune laitue avec vinaigrette maison au Sbrinz

avec croûtons au thym grillés, copeaux de Sbrinz et lard

Mit sousvide gegarter Ribelmais Pouletbrust

+12.00

With sous-vide cooked Ribel maize chicken breast

Avec poitrine de poulet au maïs Ribel, cuite sous vide

Das Tatar (100g/ 150g)

28.00 | 38.00

Handgeschnittenes Tatar vom Thurgauer Weiderind
an Eigelb-Senfcreme und aufgeschlagener Speckbutter
mit geröstetem Toastbrot

Hand-cut tartare of Thurgau pasture-raised beef

with egg yolk-mustard cream and whipped bacon butter
served with toasted bread

Tartare de bœuf de pâturage thurgovien, coupé à la main

accompagné d'une crème au jaune d'œuf et moutarde
et d'un beurre fouetté au lard, servi avec du pain toasté

Der Burger «Die Alte Kuh in der Acht»

34.00

Saftiges Rindfleischpatty von der Hinterhofmetzgerei
mit hausgemachter Burgersauce
fluffigem Brötchen, Rotwein-Schalotten
eingelegter Gewürzgurke und Salat
dazu Pommes frites aus der Schweiz

Juicy beef patty from Hinterhofmetzgerei

with homemade burger sauce, soft bun, red wine shallots
pickled spiced cucumber and lettuce, served with Swiss fries

Galette de bœuf juteuse de Hinterhofmetzgerei

avec sauce burger maison, pain moelleux, échalotes au vin rouge
cornichon épicé mariné et salade, servi avec frites suisses

Mit Appenzeller Käse

+5.00

With Appenzeller cheese

Avec du fromage Appenzeller

KLASSIKER CLASSIC DISHES NOS CLASSIQUES

11.30 bis 13.30 Uhr | Ab 18.00 Uhr

Das Traditionsgericht

27.00

Äplermakkronen mit Speck

Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

Swiss Alpine macaroni with bacon

crispy fried onions and homemade applesauce

Macaronis à la montagnarde suisse avec lardons

oignons frits et compote de pommes maison

Das Cordon Bleu

40.00

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse
und Nusschinken, dazu Pommes frites aus der Schweiz
und Saisongemüse

Culinarium-certified pork loin filled with Appenzeller cheese

and nut-cured ham, served with Swiss fries

and seasonal vegetables

Filet de porc label Culinarium farci au fromage d'Appenzell

et jambon aux noix, servi avec frites suisses

et légumes de saison

Die Kalbsleber (120g | 170g)

35.00 | 39.00

Zarte Kalbsleber in Salbeibutter gebraten

dazu hausgemachte Butterrösti, Saisongemüse und Jus

Tender veal liver sautéed in sage butter

served with house-made rösti, seasonal vegetables and jus

Foie de veau tendre poêlé au beurre de sauge

accompagné de rösti faits maison, légumes de saison et jus

Die Wurst

32.00

Kalbsbratwurst verfeinert mit Bärlauch

serviert mit hausgemachter Butterrösti und Zwiebelsauce

Veal sausage refined with wild garlic

served with homemade butter rösti and onion sauce

Saucisse de veau affinée à l'ail des ours

servie avec une rösti maison au beurre et une sauce à l'oignon

SÜSSE VERFÜHRUNG SWEET SEDUCTION SÉDUCTIONS DOUCES

Ab 11.30 Uhr

Der süsse Abschluss	8.00
Kaffee oder Espresso mit süßem Zusatz Coffee or espresso with a sweet treat Café ou espresso avec une douceur sucrée	
Der Affogato	11.00
Eine Kugel Stracciatella mit einem Espresso One scoop of Stracciatella ice cream with an espresso Une boule de glace Stracciatella avec un espresso	
Der Cheesecake	14.00
Hausgemachter Honigcheesecake mit Birnenkompott und Pfefferminzcrunch Homemade honey cheesecake with pear compote and mint crunch Cheesecake au miel maison avec compote de poires et croustillant à la menthe	
Der «Sanfte Engel»	9.00 12.00
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm und Eierlikör Stirred vanilla ice cream with whipped cream and egg liqueur Glacé à la vanille mélangée avec crème et liqueur aux œufs	
Der Eiskaffee	12.00
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stirred iced coffee refined with Kirsch and whipped cream Café glacé battu rehaussé de kirsch et de crème fouettée	
Der Coupe Dänemark	10.00 13.00
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé vanille avec sauce au chocolat et crème fouettée	

SÜSSE VERFÜHRUNG SWEET SEDUCTION SÉDUCTIONS DOUCES

Ab 11.30 Uhr

Kleine Stückli und Kuchen

Gugelhöpfl	4.50
Mini bundt cake	
Mini kouglof	
Kuchenstück	6.50
Cake slice	
Tranche de gâteau	

Glacé- und Sorbetsorten

Vanille Pistazie Schokolade Kaffee Erdbeere Zwetschge Stracciatella Zitrone griechisches Limetten Joghurt Haselnuss	
pro Kugel	4.50
mit Rahm	2.00

Ice cream and sorbet flavours

Vanilla Pistachio Chocolate Coffee Strawberry Plum Stracciatella Lemon Greek lime yogurt Walnut honey	
per scoop	4.50
with whipped cream	2.00

Parfums de glaces et sorbets

Vanille Pistache Chocolat Café Fraise Prune Stracciatella Citron Yaourt grec citron vert Miel aux noix	
par boule	4.50
avec crème fouettée	2.00

Das Frappé

mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl	12.00
Milkshake with an ice cream flavour of your choice	
Frappé avec une glace au parfum de votre choix	

We support the principles of the CULINARIUM association and therefore work whenever possible with local specialties and regional products.

Nous soutenons les principes de l'association CULINARIUM et travaillons donc autant que possible avec des spécialités locales et des produits de la région.



HERKUNFTSNACHWEISE
PROOF OF ORIGIN
TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Fleisch | Meat | Viande

Metzgerei Fuchs, Grub | Bärli Metzger, Heiden | Luma Delikatessen, Zürich
Schrofenhof, Kreuzlingen | Hinterhofmetzgerei, St. Gallen

Geflügel | Poultry | Volaille

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil | Frifag Märwil AG, Märwil

Fisch | Fish | Poisson

Zellweger Comestibles, St. Gallen | Bianchi, Zumikon

Gemüse und Früchte | Vegetables and fruits | Légumes et fruits

aus der Region | locally sourced | de la région

Brot | Bread | Pain

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

Glacé | Ice Cream | Glace

Sepp's Glace, Rorschach

Dear guest

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Chers invités

Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
