

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

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

WAS KLEINES

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

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

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

KLASSIKER

Der Mimosa 24.00
Nüsslisalat an italienischem Dressing
mit Croutons, Ei und Speck

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

Mit Appenzeller Käse +5.00

Das Traditionsgericht 27.00
Älplermakkronen mit Speck
Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

Das Cordon Bleu 40.00
Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse
und Nusschinken, dazu Pommes frites aus der Schweiz
und Saisongemüse

Die Kalbsleber (120g | 170g) 35.00 | 39.00
Zarte Kalbsleber in Salbeibutter gebraten
dazu hausgemachte Butterrösti, Saisongemüse und Jus

Wildspezialitäten
Hirschpfeffer 39.00
Entrecote vom Reh 52.00
Rehgeschnetzelt 42.00
Hirschkopfbäggli 45.00

Alle Wildspezialitäten servieren wir mit Spätzli, Serviettenknödel,
Wildjus, Rotkraut, glasierten Marroni, Garniture Jägerart
und pochiertem Apfel mit Preiselbeeren

SÜSSE VERFÜHRUNG

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