

RESTAURANT

A∞HT

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

Ab 11.30 Uhr

Rheintaler Ribelmais Chili-Chips  8.00
mit Kräuter-Ricottadip

Trilogie vom Blumenkohl  11.00
Auf Dörrbohnen, Baumnüsse und Randenvinaigrette

Schnäugger-Plättli  15.00
Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus

WAS KLEINES

Ab 18.00 Uhr

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

Die Ravioli 22.00
Lauwarme Mangold-Ricottaravioli
Buerre Fondué und Kräutersalat

Der Mimosa 16.00
Nüsslisalat an italienischem Dressing mit Croutons, Ei und Speck

Die Suppe  14.00
Waldpilzcrèmesuppe mit Einlage

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Ab 18.00 UHR

Das Kalb Kalbskopfbäggli im Jus geschmort Kartoffel-Rosmarinstampf und Speckbohnen	44.00
Der Zander Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore grillierter Lattich, Hollandaise Espuma und Schalotten Vinaigrette	43.00
Das Poulet Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Knoblauch, Kräutern und Frischkäse an Geflügeljus serviert, mit Kartoffelgratin und gedünstetem Federkohl	38.00
Das Steak Rib Eye Steak vom Schrofenhof serviert mit Pommes frites aus der Schweiz und Pfefferjus	52.00
Der Risotto (auch  erhältlich) Sämiger Risotto mit Waldpilzen verfeinert mit geriebenem Sbrinz	33.00
Das Curry  Kürbis-Erbsen-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch	29.00
Die Lasagne  Hausgemachte Lasagne mit geräuchtem Tofu und Tomatensugo	34.00
Die Ravioli  Lauwarme Mangold-Ricottaravioli Buerre Fondué und Kräutersalat	31.00

KLASSIKER

11.30 bis 13.30 Uhr | Ab 18.00 Uhr

Der Mimosa

16.00 | 24.00

Nüsslisalat an italienischem Dressing
mit Croutons, Ei und Speck

Das Tatar (100g | 150g)

28.00 | 38.00

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

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 Traditionsgesicht

27.00

Älplermakkronen mit Speck
Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

Das Cordon Bleu

40.00

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

Die Kalbsleber (120g | 170g)

35.00 | 39.00

Zarte Kalbsleber in Salbeibutter gebraten
dazu hausgemachte Buttermütti, Saisongemüse und Jus

Die Wurst

32.00

Kalbsbratwurst verfeinert mit Thymian, Salbei und Basilikum
serviert mit hausgemachter Buttermütti und Zwiebelsauce

SÜSSE VERFÜHRUNG

Ab 11.30 Uhr

Der süsse Abschluss	8.00
Kaffee oder Espresso mit süsem Zusatz	
Der Affogato	11.00
Eine Kugel Marroniglace 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 Brownie	14.00
Hausgemachter Schokoladenbrownie (ohne Nüsse) mit Sauerkirschsauce und hausgemachtem Butterglace	
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.