

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 Bärlauch-Ricottadip	
Geflügelpraliné	14.00
Hausgemachte Geflügelpraliné im Kräutermantel an rassigem Gewürzquark	
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	
Das Vitello	22.00
Sousvide gegartes Kalbsfischli mit hausgemachtem Zwiebelkonfit, Kapernäpfeln und Salatgarnitur	
Die Forelle	18.00
Hausgebeizte Lachforelle an Kräuteröl Crème fraîche und Apfel-Senfchuntney	
Der Lattich 🥦	17.00
Babylattich an hausgemachtem Sbrinzdressing mit gerösteten Thymiancroutons, Sbrinzflocken und Speck	
Mit sousvide gegarter Ribelmais Pouletbrust	+12.00
Die Suppe 🥦	12.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Kartoffelstroh	

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Ab 18.00 UHR

Der Hackbraten	36.00
Hausgemachter Hackbraten an Pilzrahmsauce Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse	
Der Zander	44.00
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore an Rieslingschaum, dazu Neue Kartoffeln und Grillgemüse	
Das Poulet	38.00
Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Kräutern und Frischkäse an Rubatojus, mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse	
Das Steak	58.00
Entrecôte vom Schrofenhof mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes frites aus der Schweiz	
Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)	33.00
Sämiger Risotto mit Waldpilzen und Bärlauch verfeinert mit geriebenem Sbrinz	
Das Curry 🌱	29.00
Kartoffel-Erbсен-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch	
Die Lasagne 🥦	34.00
Hausgemachte Lasagne mit geräuchertem Tofu und Tomatensugo	
Die Gnocchi 🥦	28.00
Hausgemachte Bärlauch Gnocchi Buerre Fondue und Käse-Bärlauchchips	

KLASSIKER

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

Mit sousvide gegarter Ribelmais Pouletbrust

+12.00

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 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

Die Wurst

32.00

Kalbsbratwurst verfeinert mit Bärlauch
serviert mit hausgemachter Butterrösti und Zwiebelsauce

SÜSSE VERFÜHRUNG

Ab 11.30 Uhr

Der süsse Abschluss 8.00
Kaffee oder Espresso mit süssem Zusatz

Der Affogato 11.00
Eine Kugel Stracciatellaglace mit einem Espresso

Der Cheesecake 14.00
Hausgemachter Honigcheesecake
mit Birnenkompott und Pfefferminzcrunch

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.
