

RESTAURANT
A∞HT



GGLUSCHT

18.00 - 21.00 UHR

ZUM TEILEN
FOR SHARING
POUR PARTAGER

Rheintaler Ribelmals Chili-Chips **8**

mit Kräuter-Ricottadip

Local mais chilli chips with herb-ricotta dip

Chips de maïs et de piment rouge de la région

avec dip aux herbes et ricotta

Hausgemachtes Kürbishummus mit Ruchbrotcrostini 🌱 **7**

Homemade pumpkin hummus with whole meal bread crostini

Houmous maison aux potiron avec des crostini au pain bis

Schnäugger Plättli

Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus **16**

Tasting dish with olives, dried tomatoes,

rosemary grissini and hummus

Plat de dégustation avec des olives, des tomates séchées,

grissini au romarin et houmous



GGLUSCHT

18.00 - 21.00 UHR

WAS KLEINES

STARTERS

ENTRÉES

Der kleine Salat	10
Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing Fresh green salad with herbs and house dressing Salade verte aux herbes et vinaigrette maison	
mit gebratenen Pilzen der Saison with fried seasonal mushrooms avec des champignons de la saison rôtis	7
Der Appenzeller Ziegenfrischkäse 🌿	19
Hokkaido Kürbis süss-sauer mit Champagner-Ziegenfrischkäsecrème Hokkaido pumpkin sweet & sour with champagne fresh goat cheese cream Potiron Hokkaido aigre-douce avec la crème de Champagne et fromage frais de chèvre	
Das Wildschwein	20
Carpaccio vom Wildschweinschinken Kürbiscrème und hausgemachtes Essiggemüse Carpaccio of boar ham with pumpkin cream and housemade pickles Carpaccio de jambon de sanglier avec la crème de potiron et des achards de légumes marinés maison	
Die Rande 🌿	16
Tatar von der Ostschweizer Rande mit Champignons, St. Galler Rapsöl, dazu geröstetes Toastbrot Local beetroot tatar with mushrooms, St. Gall rapeseed oil and toast Tatar de betterave rouge de la région avec l'huile de colza de St-Gall et du toast	
Der Waldpilz	13
Crèmesuppe vom Waldpilz und Thymianpopcorn Cream of wild mushroom soup with thyme popcorn Crème de champignons de bois avec du popcorn au thym	



GGLUSCHT

18.00 - 21.00 UHR

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Der Kürbis **32**

Gefüllter Hokkaido Kürbis mit Linsen-Tofuragout aus Muolen TG
Stuffed Hokkaido pumpkin with lentil-tofu ragout
Hokkaido potiron farci de ragoût de lentilles et de tofu

Die Fregola **34**

Fregola Sarda mit Steinpilzen aus dem Alpstein
Pasta Fregola Sarda with local ceps
Pasta Fregola Sarda avec cèpes de la région

Der Fisch **43**

Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet aus Lostallo
an Rieslingschaum mit Artischocken-Kartoffelstock und Brokkoli
Fried swiss Alpine salmon fillet with Riesling sauce,
mashed potatoes with artichoke and brokkoli
Filet de Swiss Alpine saumon rôti avec sauce au Riesling,
purée de pommes de terre aux artichauts et brocoli

Das Poulet **39**

Rheintaler Ribelmailpouletbrust
gefüllt mit Steinpilzen aus dem Alpstein
auf Fregola Sarda mit Sbrinz und Herbstgemüse
Chicken breast stuffed with ceps
Pasta Fregola Sarda with Sbrinz and autumnal vegetables
Suprême de poulet farci de cèpe
Pasta Fregola Sarda avec Sbrinz et des légumes automnals

Die Wurst **26**

Kalbsbratwurst aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub,
gefüllt mit Thymian, Salbei und Basilikum
serviert mit knuspriger Rösti und Zwiebelsauce
Local veal sausage stuffed with thyme, sage and basil
served with crispy roesti and onion sauce
Saucisse de veau de la région farci de thym, sauge et basilic
avec du croustillant roesti et sauce à l'ognon



GGLUSCHT

18.00 - 21.00 UHR

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Der Hirsch

44

Hirschpfeffer mit hausgemachten Haselnusspizokel
Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeeren
Jugged venison with housemade hazelnut pizokel
red cabbage, glazed chestnuts and cranberries
Goulache au cerf avec des pizokel aux noisettes
chou rouge, des marrons glacés et des airelles

Das Geschnetzelte 🌿

32

Geschnetzeltetes vom planted.chicken
mit Udon Nudeln und Herbstgemüse
Sliced planted.chicken with Udon noodles and autumnal vegetables
Emincé de planted.chicken avec nouilles Udon et légumes automnal



GGLUSCHT

11.30 – 13.30 Uhr

18.00 - 21.00 UHR

KLASSIKER

CLASSIC DISHES

NOS CLASSIQUES

Das Tatar

28 | 34

Tatar vom Thurgauer Weiderind mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse
Swiss beef tatar with toast and butter, homemade pickles
Tatar de bœuf Suisse avec toast et beurre,
des achards de légumes marinés à la maison

Mit/with/avec Sântis Malt Whisky 2 cl

6

Die Siedwurst

22

Apenzeller Siedwurstsalat an leichter Honig-Senf vinaigrette
Radiesli, Schnittlauch und geröstete Ruchbrotdcroûtons
Local boiled sausage salad with honey-mustard vinaigrette
garden radish, chive and whole meal bread crostini
Salade de saucisse à chauffer dans l'eau bouillante
avec une vinaigrette au miel et à la moutarde
le radis, la ciboulette et des crostini au pain bis

Der Burger «Die Alte Kuh in der Acht»

34

Saftiges Rindfleischpatty von der Hinterhofmetzgerei
mit Marco's hausgemachter Burgersauce
fluffiges Brötchen, Rotwein-Schalotten
eingelegte Gewürzgurke und Salat
dazu Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln
Juicy local beef patty with Marco's homemade burger sauce
fluffy gem, red wine shallots, pickle and salad
with local French fries
Viande de boeuf fondante de la région
avec la sauce du burger faite à la maison par Marco
petit pain léger, echalottes aux vin rouge
cornichon et salade
avec de patates frites de la région

Die Fregola

34

Fregola Sarda mit Steinpilzen aus dem Alpstein
Pasta Fregola Sarda with local ceps
Pasta Fregola Sarda avec cèpes de la région



GGLUSCHT

11.30 – 13.30 Uhr

18.00 - 21.00 UHR

KLASSIKER

CLASSIC DISHES

NOS CLASSIQUES

Das Cordon Bleu (Zubereitungszeit 20') **39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Nusschinken, dazu Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables (Preparation about 20 minutes)

Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre frites de la région et légumes de la saison (Préparation env. 20 minutes)

Die Kalbsleber **35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, dazu knusprige Rösti

Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with crispy roesti (hashed brown potatoes)

Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec croustillant roesti

Das Café de Paris **56 | 62**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken, dazu Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables

Filet de bœuf rôti medium avec du beurre Café de Paris maison, pommes de terre frites de la région et légumes de la saison



Herkunftsnachweis / origine / provenance

Schweinefleisch, pork, porc	Metzgerei Fuchs, Grub
Kalbfleisch, veal, veau	Schrofenhof, Kreuzlingen
Rindfleisch, beef, bœuf	Schrofenhof, Kreuzlingen
	Hinterhofmetzgerei Staat
Pouletfleisch, chicken, poulet	Geisser Geflügelfarm, Mörschwil
	Frifrag Märwil AG, Märwil
Gemüse, vegetables, légumes	aus der Region, local, de la région



SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET SEDUCTION

SÉDUCTIONS DOUCES

Der süsse Abschluss	8
Kaffee oder Espresso mit süßem Zusatz Coffee or espresso with a little candy Café ou espresso avec une petit sucrerie	
Der Affogato	11
Eine Kugel Stracciatella mit einem Espresso Stracciatella ice cream with espresso Glace Stracciatella avec espresso	
Der Cheesecake	13
Hausgemachter Zwetschgen-Cheesecake mit Zwetschgensorbet Homemade plum cheesecake with plum ice cream Tarte au fromage blanc aux quetsches maison avec le sorbet de quetsche	
Das Parfait	14
Hausgemachtes Americano-Traubenparfait mit Haselnusskrokant Homemade Americano-grape parfait with hazelnut brittle Parfait Americano-raisin maison avec la nougatine au noisette	
Der «Sanfte Engel»	9 12
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glace à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	
Der Eiskaffee	11
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	
Der Coupe Nesselrode	11 14
Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	
Die Vermicelles	9 12
Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	
Mit Schweizer Kirsch 2 cl With Swiss Kirsch Avec eaux de cerises Suisse	4



SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET SEDUCTION

SÉDUCTIONS DOUCES

Der Coupe Dänemark

10 | 13

Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly

Kleine Stückli und Kuchen

Gugelhöpfl

4 ½

Little bundt cake

Petit kouglof

Kuchenstück

6 ½

Piece of cake

Pièce de gâteau

Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel

Vanille | Pistazie | Schokolade | Kaffee

Erdbeere | Himbeere | Stracciatella | Zitrone

Griechisches Limetten Joghurt | Baumnuss Honig

pro Kugel

4 ½

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / pistachio / chocolate / coffee / strawberry

raspberry / stracciatella / lemon

greek lime yoghurt / walnut honey

per ball

4 ½

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / pistache / chocolat / café / fraise

framboise / Stracciatella / citron

Glacé grecque de citron vert et de yaourt / noix - miel

par boule

4 ½

avec chantilly

2

Das Frappé

12

mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

