

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

Rheintaler Ribelmais Chili-Chips 🥬

8.00

mit Kürbishummus

Rheintal Ribelmaize chili chips

with pumpkin hummus

Chips de maïs Rheintal Ribel au piment

avec houmous de potiron

Trilogie vom Blumenkohl 🥬

11.00

auf Dörrbohnen, Baumnüsse und Marronivinaigrette

Trilogy of cauliflower

on dried beans, walnuts and chestnut vinaigrette

Trilogie de chou-fleur

sur des haricots secs, des noix et une vinaigrette aux marrons

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

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

Der Burrata

22.00

Burrata auf einem Beet von Cicorino rosso und Birnen
mit Brunnenkresse, Austernpilzen und Quittenvinaigrette

Burrata on a bed of red chicory and pears

with watercress, oyster mushrooms and quince vinaigrette

Burrata sur un lit de chicorée rouge et de poires

avec cresson, pleurotes et vinaigrette au coing

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

WAS KLEINES

STARTERS

ENTRÉES

Die Ravioli

22.00 | 31.00

Lauwarme Wildschweinravioli in Butter geschwenkt
Käsecroutons und Kräutersalat

Warm wild boar ravioli tossed in butter

cheese croutons and herb salad

Raviolis tièdes au sanglier, sautés au beurre

croûtons au fromage et salade d'herbes

Der Mimosa

16.00

Nüsslisalat an italienischem Dressing
mit Croutons, Ei und Speck

Lamb's lettuce with Italian dressing

with croutons, egg and bacon

Salade de doucette à la vinaigrette italienne

avec croûtons, œuf et lard

Die Suppe 🌿

14.00

Waldpilzcrèmesuppe mit Einlage

Cream of forest mushroom soup with garnish

Velouté de champignons des bois avec garniture

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Das Kalb

44.00

Kalbskopfbäggli im Jus geschmort
Kartoffel-Rosmarinstampf und Speckbohnen

Veal cheeks braised in jus

rosemary mashed potatoes
and green beans tossed with bacon

Joues de veau braisées au jus

purée de pommes de terre au romarin
et et d'haricots verts au lard croustillant

Der Zander

43.00

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
grillierter Lattich, Hollandaise Espuma
und Schalotten Vinaigrette

Pan-fried pike-perch fillet from Lake Maggiore

grilled lettuce, hollandaise espuma
and shallot vinaigrette

Filet de sandre poêlé du lac Majeur

laitue grillée, espuma hollandaise
et vinaigrette aux échalotes

Das Poulet

38.00

Gebratene Pouletbrust mit Thymian-Pilzfüllung
an Geflügeljus serviert mit Serviettenknödel
und Rosenkohlpüree

Pan-fried chicken breast filled with thyme and mushrooms

served with poultry jus, bread dumpling
and a smooth Brussels sprout purée

Suprême de poulet rôti, farci aux champignons et au thym

servi avec un jus de volaille et un quenelle de pain
et purée de choux de Bruxelles

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Die Wurst

32.00

Hirschwurst verfeinert mit Steinpilzen und Kräutern
serviert mit hausgemachter Butterrösti und Zwiebelsauce

Venison sausage refined with porcini mushrooms and herbs

served with homemade butter rösti and onion sauce

Saucisse de cerf raffinée aux cèpes et aux herbes

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

Der Risotto (auch erhältlich)

33.00

Sämiger Risotto mit Hokkaidokürbis
verfeinert mit Jersey Blue

Creamy Hokkaido pumpkin risotto

finished with Jersey Blue cheese

Risotto crémeux au potiron Hokkaido

relevé de fromage Jersey Blue

Das Curry

29.00

Kürbis-Erbсен-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch

Pumpkin and green pea curry with spinach and coconut milk

Curry de potiron et de petits pois, aux épinards et au lait de coco

Der Semmelknödel

34.00

Semmelknödelschnitte an sämigem Pilzragout
und sautierten Rosenkohlblättern

Slice of bread dumpling with creamy mushroom ragout

and sautéed Brussels sprout leaves

Tranche de knödel de pain, servie avec un ragoût crémeux de champignons

et des feuilles de choux de Bruxelles sautées

KLASSIKER

CLASSIC DISHES

NOS CLASSIQUES

Der Mimosa

24.00

Nüsslisalat an italienischem Dressing
mit Croutons, Ei und Speck

Lamb's lettuce with Italian dressing

with croutons, egg and bacon

Salade de doucette à la vinaigrette italienne

avec croûtons, œuf et lard

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

Das Traditionsgericht

27.00

Älplermakkronen 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

Das Steak

52.00

Flat Iron Steak vom Schrofenhof

serviert mit Pommes frites aus der Schweiz und Pfefferjus

Schrofenhof Flat Iron Steak

accompanied by Swiss French fries and pepper jus

Flat Iron Steak du Schrofenhof

accompagné de frites suisses et d'un jus au poivre

SÜSSE VERFÜHRUNG SWEET SEDUCTION SÉDUCTIONS DOUCES

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	
Die Zwetschge	9.00
Hausgemachtes Butterglacé mit Zwetschgenkompott und Rosmarincrunch	
Homemade butter ice cream with plum compote and rosemary crunch	
Glacé au beurre maison avec compote de pruneaux et croustillant au romarin	
Der Coupe Nesselrode	11.00 14.00
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm	
Vermicelles with meringues, vanilla ice cream and whipped cream	
Vermicelles aux meringues, glace à la vanille et crème chantilly	
Das Vermicelles	9.00 12.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm	
Vermicelles with meringues and whipped cream	
Vermicelles avec meringues et crème chantilly	
Mit Schweizer Kirsch 2 cl	4.00
With Swiss kirsch 2 cl	
Avec kirsch suisse 2 cl	

Der Cheesecake Hausgemachter Kürbis Cheesecake mit karamellisierten Kürbiskernen Homemade pumpkin cheesecake with caramelized pumpkin seeds Cheesecake au potiron fait maison garni de graines de courge caramélisées	14.00
Der Cheesecake Hausgemachter Kürbis Cheesecake mit karamellisierten Kürbiskernen Homemade pumpkin cheesecake with caramelized pumpkin seeds Cheesecake au potiron fait maison garni de graines de courge caramélisées	14.00
Der «Sanfte Engel» 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	9.00 12.00
Der Eiskaffee 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	12.00
Der Coupe Dänemark Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé vanille avec sauce au chocolat et crème fouettée	10.00 13.00
Kleine Stückli und Kuchen Gugelhöpfl Mini bundt cake Mini kouglof	4.50
Kuchenstück Cake slice Tranche de gâteau	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

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

12.00

mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

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, Obereggen | 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.
