

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

Ab 11.30 Uhr

- Rheintaler Ribelmais Chili-Chips** 🌿 **8.00**
mit Kräuter-Ricottadip
Rheintal Ribelmaize chili chips
with herb ricotta dip
Chips de maïs Rheintal Ribel au piment
avec dip ricotta aux herbes
- Trilogie vom Blumenkohl** 🥦 **11.00**
auf Dörrbohnen, Baumnüsse und Randenvinaigrette
Trilogy of cauliflower
on dried beans, walnuts and beet vinaigrette
Trilogie de chou-fleur
sur des haricots secs, des noix et vinaigrette de betterave
- 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

Ab 18.00 Uhr

Der kleine Salat 🥬

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

10.00

Der Burrata

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

22.00

Die Ravioli


Lauwarme Mangold-Ricottaravioli
Beurre Fondue und Kräutersalat

Tepid chard and ricotta ravioli
Melted butter and herb salad

Ravioli tièdes de blette et ricotta
Beurre fondu et salade d'herbes

22.00

WAS KLEINES
STARTERS
ENTRÉES
Ab 18.00 Uhr

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

Ab 18.00 Uhr





Das Kalb 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	44.00
Der Zander 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	43.00
Das Poulet Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Knoblauch, Kräutern und Frischkäse an Geflügeljus serviert, mit Kartoffelgratin und gedünstetem Federkohl Pan-fried chicken breast stuffed with garlic, herbs and cream cheese, served with poultry jus, potato gratin and braised kale Suprême de poulet poêlé farcié à l'ail, aux herbes et au fromage frais, servie avec un jus de volaille, accompagnée d'un gratin de pommes de terre et de chou frisé étuvé	38.00

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Ab 18.00 Uhr

Das Steak	52.00
Rib Eye Steak vom Schrofenhof serviert mit Pommes frites aus der Schweiz und Pfefferjus	
Rib eye steak from Schrofenhof served with Swiss French fries and pepper jus	
Rib Eye steak du Schrofenhof servi avec des pommes frites de Suisse et un jus au poivre	
Der Risotto (auch  erhältlich)	33.00
Sämiger Risotto mit Waldpilzen verfeinert mit geriebenem Sbrinz	
Creamy risotto with wild mushrooms finished with grated Sbrinz	
Risotto crémeux aux champignons des bois affiné avec du Sbrinz râpé	
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	
Die Lasagne 	34.00
Hausgemachte Lasagne mit geräuchertem Tofu und Tomatensugo	
Homemade smoked tofu lasagne and tomato sugo	
Lasagnes maison au tofu fumé et sauce tomate	
Die Ravioli 	31.00
Lauwarme Mangold-Ricottaravioli Beurre Fondue und Kräutersalat	
Tepid chard and ricotta ravioli Melted butter and herb salad	
Ravioli tièdes de blette et ricotta Beurre fondu et salade d'herbes	

KLASSIKER

CLASSIC DISHES

NOS CLASSIQUES

11.30 bis 13.30 Uhr | Ab 18.00 Uhr

Der Mimosa

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

16.00 | 24.00

Das Tatar (100g/ 150g)

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

28.00 | 38.00

Der Burger «Die Alte Kuh in der Acht»

Saftiges Rindfleischpatty von der Hinterhofmetzgerei
mit hausgemachter Burgersauce

fluffigem Brötchen, Rotwein-Schalotten

ingelegter 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

34.00

Mit Appenzeller Käse

With Appenzeller cheese

Avec du fromage Appenzeller

+5.00

KLASSIKER

CLASSIC DISHES

NOS CLASSIQUES

11.30 bis 13.30 Uhr | Ab 18.00 Uhr

Das Traditionsgericht

27.00

Äplermakkronen 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

Die Wurst

32.00

Kalbsbratwurst verfeinert mit Thymian, Salbei und Basilikum

serviert mit hausgemachter Butterrösti und Zwiebelsauce

Veal sausage refined with thyme, sage, and basil

served with homemade butter rösti and onion sauce

Saucisse de veau affinée au thym, à la sauge et au basilic

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

SÜSSE VERFÜHRUNG SWEET SEDUCTION SÉDUCTIONS DOUCES

Ab 11.30 Uhr

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 Glace 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 With Swiss kirsch 2 cl Avec kirsch suisse 2 cl	4.00

SÜSSE VERFÜHRUNG SWEET SEDUCTION SÉDUCTIONS DOUCES

Ab 11.30 Uhr

Der Brownie	14.00
Hausgemachter Schokoladenbrownie (ohne Nüsse) mit Sauerkirschsauce und hausgemachtem Butterglace	
Homemade chocolate brownie (nut-free) with sour cherry sauce and homemade butter ice cream	
Brownie au chocolat maison (sans fruits à coque) avec sauce aux griottes et glace au beurre maison	
Der «Sanfte Engel»	9.00 12.00
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm und Eierlikör	
Stirred vanilla ice cream with whipped cream and egg liqueur Glace à la vanille mélangée avec crème et liqueur aux œufs	
Der Eiskaffee	12.00
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	
Der Coupe Dänemark	10.00 13.00
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glace vanille avec sauce au chocolat et crème fouettée	
Kleine Stückli und Kuchen	
Gugelhöppli	4.50
Mini bundt cake	
Mini kouglof	
Kuchenstück	6.50
Cake slice	
Tranche de gâteau	

SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET SEDUCTION

SÉDUCTIONS DOUCES

Ab 11.30 Uhr

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, Staad

Geflügel | Poultry | Volaille

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil | Frifag Märwil AG, Märwil

Fisch | Fish | Poisson

Zellweger Comestibles, Staad | 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, Oberegg | 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.
