



Herzlich Willkommen

Geniessen Sie die Gastlichkeit in der wunderschönen Landschaft der Fünf Länder und lassen Sie es sich mit Ihren Ausflugsfreunden unter dem Motto „Genuss mit Fünfländerblick“ wohl ergehen.

Hier finden Sie Tradition und zeitgemässes Design unter einem Dach vereint.

Ihr Mittag oder Abendessen im Rossbüchel bietet Ihnen ein kulinarisches Verwöhnprogramm. Unser Speiseangebot bietet Ihnen neben der gut bürgerlichen Küche auch feinsten à la Carte-Service mit speziell für Sie ausgesuchten Produkten, vorwiegend aus der Region.

Die Abgeschlossenheit am schon beinahe hochalpinen Zipfel des Rorschacherberges ist perfekt, um sich vom Alltag zu distanzieren und auf das Wesentliche zu besinnen. Wünschen Sie ein Rahmenprogramm, fragen Sie uns. Wir sind Ihnen gerne bei der Organisation behilflich!
Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Rossbüchel Team



VORSPREISEN

			CHF
SALATE			
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen Österreichisches Kürbiskerndressing			9.00
Gemischter Salat Französisches Hausdressing aus der Bügelflasche		8.50	11.00
Wurst Käse Salat Cervelat - Appenzeller Käse - Ei Cornichons - Zwiebelringe	einfach/ garniert	15.50	19.50
Siedfleisch Salat nach „Art des Hauses“ Tafelspitz - Kräutervinaigrette - Meerrettich - Peperoni	einfach/ garniert	16.50	21.00
TATAR			
Tatar vom Schweizer Rind Cognac - Wachtelei - Essiggemüse - Butters toast		22.50	29.50
Rauchlachs Tatar Hüttenkäse - Kapern - Meerrettich - Hausbrot - Butter		18.50	25.00
OSTSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN			
Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli Parmesan - Pinienkernen - Kürbiskernöl			19.00
Rossbüchel Plättli garniert mit Essiggemüse Käse und Aufschnitt aus dem Appenzellerland und St. Gallen			24.00
SUPPEN			
Erfrischend pikante Kaltschale Appenzeller Braumeister Schinken - Tomate - Gurke - Peperoncini			12.00
Schwäbische Flädlesuppe			9.00
Thurgauer Apfel- Riesling Suppe			11.00
Tomatensuppe			11.00



HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE AUS DEN 5 LÄNDERN

BADEN

Pouletbrust Suprême gefüllt mit Dörrtomaten
Rotweinjus - Bratkartoffeln - saisonales Gemüse

32.50

WÜRTTEMBERG

Lammracks an Kräuterkruste
Rotweinjus - blauer Kartoffelstampf - Marktgemüse

38.50

BAYERN

Zwiebelrostbraten vom Rindsfilet
SwissPrim Rindsfilet - Zwiebelsauce - Spätzle - Bohnen

44.50

ÖSTERREICH

Original Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel - Pommes frites - Preiselbeer - Zitrone

37.00 43.00

SCHWEIZ

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Kalbsgeschnetzeltes - Champignonsauce - Butterrösti

33.00 39.50

AUS DEM WASSER

SÜSSWASSER

Zander Knusperli im Bierteig gebacken
Sauce Tartar - gemischter Salat

21.00 27.50

WELTMEERE UND BINNENGEWÄSSER

Gebratener Fisch nach Tagesangebot
(unsere Servicecrew berät Sie gerne)
Safransauce - Babyspinat - Risotto

31.50 39.50

CHF

	CHF
ALT BEWÄHRTES	
Olma Bratwurst Zwiebelsauce - Pommes frites	21.00
Appenzeller Käsespätzli Mostbröckli - Röstzwiebeln	19.50 24.50
Ghackets und Hörnli aus der Gusspfanne Rindshackfleisch - Rotweinsauce - Apfelmus	19.50 25.00
Appenzeller Siedwurst Käsehörnli - Apfelmus	26.00
Rossbüchel Burger im knusprigen Sesam Bun Pferdeburger - Bodensee Käse - Tomate - Essiggurke Zwiebelchutney - Pommes frites	34.00
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Mostbröckli Pommes - saisonales Gemüse	34.50
Kalbsleberli in Butter geschwenkt mit Kräutern Rotweinjus - knusprige Butterrösti	29.50 38.00
FLEISCHLOS	
Saisonales Gemüsepfännli Buntes Marktgemüse - Bratkartoffeln	20.00 25.50
Käse Spätzliteller Spätzli - Appenzeller Käse - Röstzwiebeln - Schnittlauch	17.00 21.00
Mediterrane Gemüselasagne Tomatensauce - Rattatouille - Bechamel - Parmesan	24.50
VEGAN	
Indischer Kokos-Süskartoffeleintopf Curry - Roten Linsen - Blumenkohl - parfümierter Jasminreis	27.00



Wirtschaft ROSSBÜCHEL

Genuss mit Fünfländerblick

DEKLARATION & DIE VIER GARSTUFEN

1. Stark blutig / Rare / Bleu

Das Fleisch wird kräftig angebraten, erreicht eine Kerntemperatur von 40°-45°C und ist damit noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

2. Blutig / Medium rare / Saignant

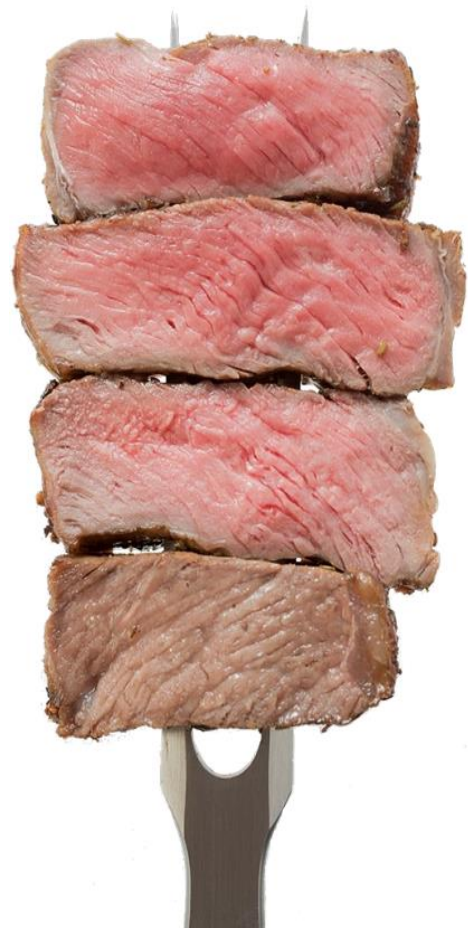
Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf 50°-55°C kommt es erscheint dadurch blutig. Der austretende Saft ist rötlich

3. Rosa / Medium / Medium / À point

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Die Kerntemperatur beträgt 60°-65°C und ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.

4. Durch / Well done / Bien cuit

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von 72°-80°C auf. Der Kern ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Saft ist klar.



Fleisch und Fischdeklaration

Für unsere Kreationen verwenden wir nur Schweizer Fleisch. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Fleischprodukte von Swiss Prim Bauernhöfen und Metzgereien aus der Region, namentlich von der Metzgerei Fuchs in Grub AR, Pferdefleisch von der Metzgerei Baumgartner in St. Gallen, sowie die Siedwurst vom Breitenmoser in Appenzell Steinegg.

Ausnahmen können vorkommen – diese sind klar deklariert.

Fisch	Je nach Tagesfang
Zanderknusperli	Deutschland / Polen