



Unsere Fünfländerküche

Jeder Teller, den wir Ihnen auftragen, beinhaltet ein Stück Heimat. Die Ostschweiz mit ihrer langen Tradition bietet viele kulinarische Spezialitäten, die wir Ihnen geschmackvoll und kreativ zubereiten.

Unsere Küche stützt sich auf Grundnahrungsmittel der Region.

Inspiziert durch die "fünf Länder" kreieren wir raffinierte Gerichte für jeden Geschmack und für jeden Anlass.

Die Philosophie unserer Küche ist, für Sie nur frische und qualitativ beste Produkte zu verwenden. Deshalb arbeiten wir eng mit Dorfmetzgereien, Bäckereien und Käsereien aus Grub, St. Gallen und dem Appenzellerland zusammen.

Entdecken Sie, was unsere wunderschöne Region, vom Schwarzwald über den Bodensee bis zum Alpstein und den Vorarlberger Alpen, an gesunden und mit viel Leidenschaft zubereiteten Köstlichkeiten zu bieten hat.

Ihr Rossbüchelteam wünscht „en Guete“

Aperospezialitäten aus der Ostschweiz

Rossbüchelplättli

Ostschweizer Aufschnittspezialitäten
Käseauswahl der Käserei Graf in Grub

24.00

Gruber Mutschli Variation

Vollfetter Halbhartkäse mit verschiedenen Aromen

13.00

Buure Pantli

Appenzeller Pantli - Hausbrot

9.00

Vorspeisen vom Schweizer Rind

Swiss Prim Rindstatar

Cognac - Wachtelei - Süsskartoffelchutney - Butters-toast

klein 23.00

gross 29.50

Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli

Gruber Hartkäse - Pinienkerne
steirisches Kürbiskernöl - Fleur des Alpes

19.00

Salatbowl

Blattsalat Austria

Bunter Blattsalat - karamellierte Kerne - Kürbiskerndressing 9.00

Gemischter Salat

Französisches Hausdressing aus der Bügelflasche *klein 9.00*
gross 12.00

Wurstkäsesalat

Cervelat - milder Gruber Dorfkäse *einfach 15.00*
Hausdressing - Cornichons - Zwiebelringe *garniert 19.50*

Siedfleischsalat

Tafelspitz - Kräutervinaigrette - Meerrettich - Peperoni *einfach 16.50*
garniert 21.00

Suppentopf

Erfrischende Gazpacho

Tomate - Paprika - Gurke - Peperoncini - Rohschinken 12.00

Ostschweizer Riesling Suppe

Apfel - Rahm 11.00

Tomatensuppe

Fruchtige Tomatensuppe - Kräuterpesto 11.00

Fünfländerküche

BADEN

Schweinefilet eingerollt in Schwarzwaldspeck

Rotweinjus - Bratkartoffeln - Marktgemüse

klein 29.50

gross 36.00

WÜRTTEMBERG

Lammracks an Kräuterkruste

Rotweinjus - blauer Kartoffelstampf - Marktgemüse

39.00

BAYERN

Zwiebelrostbraten vom Rindsfilet

SwissPrim Rindsfilet - Zwiebelsauce - Spätzle - Speckbohnen

44.50

VORARLBERG

Backhendl von der Ostschweizer Pouletbrust Suprême

Preiselbeer - lauwarmer Kartoffelsalat nach Art des Hauses

32.50

SCHWEIZ

Geschnetzeltes vom Kalb

Zarte Kalbfleischstreifen - Champignonsauce

knusprige Butterrösti

klein 33.00

gross 39.50

Aus dem Wasser

SÜSSWASSER

Zander Knusperli im Bierteig gebacken

Sauce Tartar - gemischter Salat

klein 21.00

gross 27.50

SWISS ALPINE RAUHLACHS

Saisonal inspirierter Risotto

verfeinert mit Rauchlachs aus den Bündner Bergen

klein 28.00

gross 34.50

Altbewährtes & Rossbüchel Klassiker

Olma Bratwurst

Zwiebelsauce - Pommes frites

21.00

Appenzeller Spätzli

Eierspätzli - Appenzeller Mostbröckli

Hauskäsemischung - Röstzwiebeln

klein 18.50

gross 25.00

Ghackets & Hörnli aus der Gusseisenpfanne

Rindshackfleisch - Rotweinsauce - Apfelmus

klein 19.50

gross 26.00

Siedwurst der Metzgerei Breitenmoser

Hörnli - Hauskäsemischung - Apfelmus

26.00

Schweinscordonbleu mit rezentem Dorfkäse und Mostbröckli

Pommes frites - saisonales Gemüse

34.50

Rossbüchel Burger im Sesambrötchen

100%Pferdefleisch - Pommes frites - rezenter Gruber Dorfkäse

Zwiebel Chutney - Rucola - Tomate - Essiggurke

35.00

Kalbsleberli in Butter geschwenkt mit frischen Kräutern

Glasierte Zwiebeln - Rotweinjus - knusprige Butterrösti

klein 32.00

gross 38.50

Vegetarisch

Gruber Vegi Spätzli

Eierspätzli - Hauskäsemischung - Röstzwiebeln

klein 16.00

gross 22.50

BIO Grillkäse Burger im Sesambrötchen

Pommes frites - Zwiebel Chutney - Rucola - Tomate - Essiggurke

28.00

Sämiger Risotto saisonal inspiriert

verfeinert mit Gruber Hartkäse

24.50

Vegan & Vollwertig

Indischer Kokos- Süsskartoffeleintopf

Curry - Rote Linsen - Blumenkohl - parfümierter Jasminreis

27.00

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

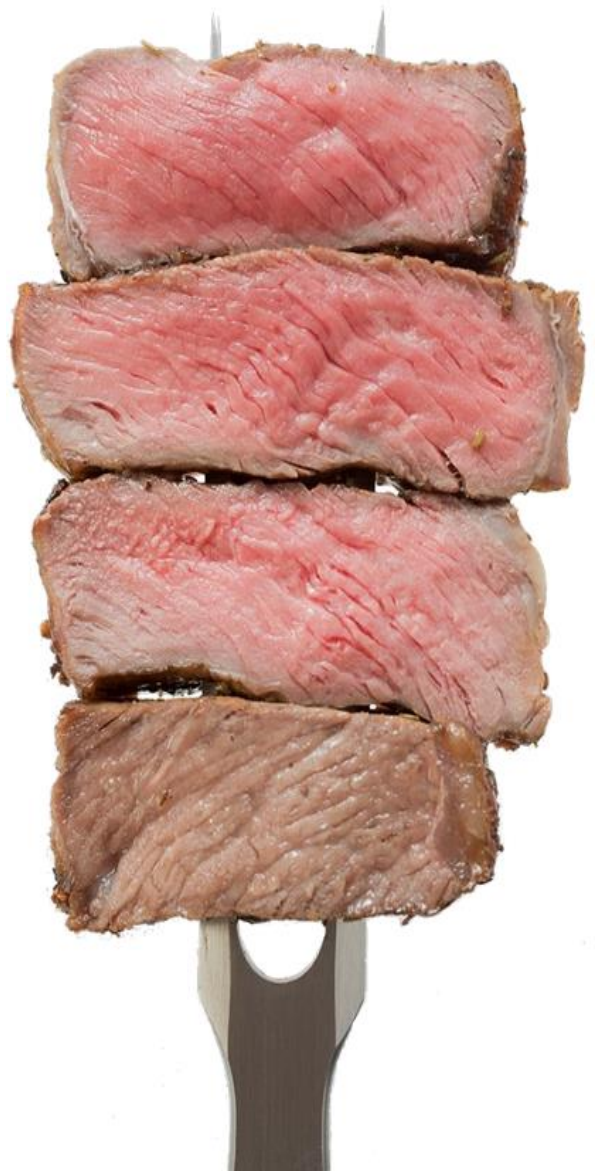
Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf 50°C kommt es erscheint dadurch blutig. Der austretende Saft ist rötlich

3. Rosa / Medium / À point

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Die Kerntemperatur beträgt 56°-60°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.



Ein Dankeschön an unsere Lieferanten

Fleisch

Breitenmoser Fleischspezialitäten,
9404 Rorschacherberg, SG

Metzgerei Fuchs,
9035 Grub, AR

Baumgartner Pferdemetzgerei,
9008 St. Gallen, SG

Carna Center AG,
9014 St. Gallen, SG

Traitafina,
7000 Chur, GR

Fisch

Zellweger Comestibles,
9422 Staad, SG

Swiss Alpine Fish AG,
6558 Camp di Polac, GR

Gschwend Fischspezialitäten,
9322 Egnach, TG

Käse

Käserei Graf AG,
9035 Grub, AR

Brot & Backwaren

Hecht Bäckerei,
9427 Wolfhalden, AR

Gemüse

Caviezel Giovanettoni AG,
9320 Arbon, TG

Teigwaren

Dominos Pasta AG,
9524 Zuzwil, SG

Deklaration

Deklaration Fleisch:

Wir verwenden Schweizer Fleisch bevorzugt aus regionaler Aufzucht.

Deklaration Fisch:

Rauchlachs: Schweiz

Zanderknusperli: Schweiz, Deutschland und Polen

Allergene:

Unser Personal informiert Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe.

Preis & Mehrwertsteuer:

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.