



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

Erfrischende Gazpacho

Tomate - Paprika - Gurke - Peperoncini 9.00

Blattsalat Austria

Bunter Blattsalat - karamellisierte Kerne - Kürbiskerndressing 9.00

Büffelmozzarella

Marinierter Rucola - Tomate - Fleur des Alpes - Olivenöl 17.00

Tatar vom Schweizer Rind

Cognac - Wachtelei - Süsskartoffelchutney - Butters-toast *klein 23.00*
gross 29.50

Aus der Salatbowl

Wurstkäsesalat

Cervelat - milder Gruber Dorfkäse
gemischter Salat - Hausdressing - Cornichons - Zwiebelringe 19.50

Siedfleischsalat

Tafelspitz - Kräutervinaigrette - Meerrettich
gemischter Salat - Peperoni 21.00

Felchen Knusperli

Sauce Tartar - gemischter Salat - Hausdressing 27.50

Vom Eschenholzbrettli

Zu unseren Gerichten servieren wir:

gebackenes Sommergemüse & würziges Kräuter Pesto

dazu eine Beilage nach Wahl:

- Sommerkartoffelsalat nach Art des Hauses
- hausgemachte Waffelkartoffelchips
- bunter Blattsalat an Hausdressing

Geflügel

Otschweizer Pouletbrust Supreme 32.50

Schwein

Filet eingerollt in Bauernspeck 36.00

Rind

Filet vom Weiderind 44.50

Rossbüchel Burger im Sesambrötchen

100%Pferdefleisch - rezentere Gruber Dorfkäse
Zwiebel Chutney - Rucola - Tomate - Essiggurke

35.00

BIO Grillkäse Burger im Sesambrötchen

Zwiebel Chutney - Rucola - Tomate - Essiggurke

28.00

Vegan

Grillierte Avocado - Tomaten Chutney

26.50

Für Zwei zum Teilen

Huftdeckel am Stück vom Schweizer Kalb

Sous vide rosa gegart und kräftig grilliert
bunter Blattsalat - hausgemachte Waffelkartoffelchips
Kräuter Pesto - gebackenes Sommergemüse

pro Person 48.00

Altbewährtes & Rossbüchel Klassiker

Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch - Rotweinsauce - Apfelmus

26.00

Olma Bratwurst

Zwiebelsauce - hausgemachte Waffelkartoffelchips

21.00

Appenzeller Spätzli

Eierspätzli - Appenzeller Mostbröckli
Hauskäsemischung - Röstzwiebeln

25.00

Siedwurst der Metzgerei Breitenmoser

Sommerkartoffelsalat nach Art des Hauses - Apfelmus

26.00

Gruber Vegi Spätzli

Eierspätzli - Hauskäsemischung - Röstzwiebeln

22.50

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

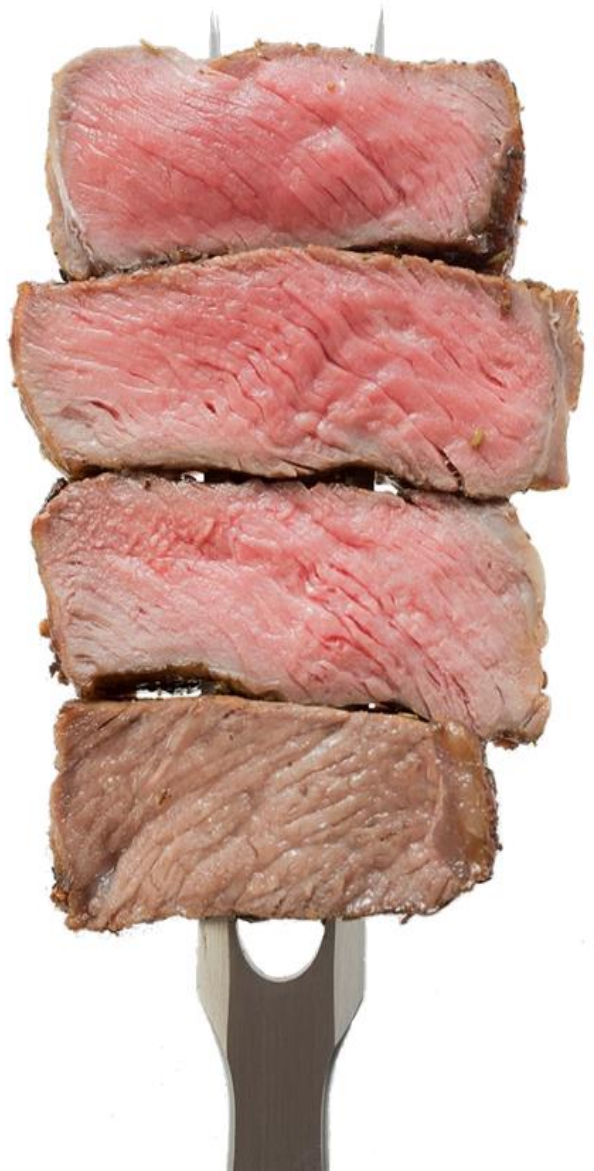
Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf 50°C kommt es erscheint dadurch blutig. Der austretende Saft ist rötlich

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 Rorschacher Berg, SG

Metzgerei Fuchs,
9035 Grub, AR

Baumgartner Pferdemetzgerei,
9008 St. Gallen, SG

Traitafina,
7000, GR

Fisch

Zellweger Comestibles,
9422 Staad, SG

Käse

Käserei Graf AG,
9035 Grub, AR

Brot & Backwaren

Hecht Bäckerei,
9427 Wolfhalden, AR

Gemüse

Caviezel Giovanettoni,
AG, 9320 Arbon, TG

Deklaration

Fleischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fleisch bevorzugt aus regionaler Aufzucht.

Fischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fisch bevorzugt aus dem Bodensee.

Allergene Inhaltsstoffe:

Unser Personal informiert Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe.

Preis & Mehrwertsteuer:

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.