



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. Inspiriert 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 Aufschnitt Spezialitäten
Käseauswahl der Käserei Graf in Grub

24.00

Gruber Mutschli Variation

Vollfetter Halbhartkäse mit verschiedenen Aromen

13.00

Tatar Variationen

Tatar vom Schweizer Rind

Cognac | Wachtel Ei | Süsskartoffel Chutney

23.00 | 29.50

Randen Tatar

Randen | Apfel | Haselnuss | Meerrettich | Pfefferminze | Senf

19.00

Appenzeller Tatar

Pantli | Mostbröckli | Dorfkäse | Sauerrahm | Essiggemüse

23.00 | 29.50

Swiss Alpine Rauchlachs Tatar

Rauchlachs | Hüttenkäse | Gurke | Dill | Pumpernickel

23.00 | 29.50

Unsere Tatarspezialitäten servieren wir Ihnen mit Buttertoast oder Hausbrot.

Salat

Blattsalat Austria

Bunter Blattsalat | karamellierte Kerne | Kürbiskerndressing 9.00

Gemischter Salat

Französisches Hausdressing aus der Bügelflasche 9.00 | 12.00

Salatbowl

Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse einfach 15.00
Hausdressing | Essiggurke | Zwiebelringe garniert 19.50

Suppe

Ostschweizer Riesling Suppe

Apfel | Rahm 11.00

Tomatensuppe

Fruchtige Tomatensuppe | Kräuterpesto 11.00

Fünfländerküche

BADEN

Schweinefilet eingerollt in Schwarzwaldspeck

Rotweinjus | Bratkartoffeln | Saisongemüse

29.50 | 36.00

WÜRTTEMBERG

Geschmorte Lammstelze

Rotweinjus | blauer Kartoffelstampf | Saisongemüse

37.00

BAYERN

Zwiebelrostbraten vom Rindsfilet

Schweizer Rindsfilet | Zwiebelsauce | Spätzli | Speckbohnen

44.50

VORARLBERG

Rotwein Hendl

Geschmorte Poulet Schenkel | Rotweinsauce

Ribelmais Bramata | Karotten

29.50

SCHWEIZ

Geschnetzeltes vom Kalb

Zarte Kalbfleischstreifen | Champignonsauce

knusprige Butterrösti

33.00 | 39.50

Aus dem Wasser

Süßwasserfisch

Gebackene Felchen Knusperli

Sauce Tartar | gemischter Salat

21.00 | 27.50

Swiss Alpine Rauchlachs

Saisonal inspirierter Risotto

verfeinert mit Rauchlachs aus den Bündner Bergen

28.00 | 34.50

Altbewährtes & Rossbüchel Klassiker

Olma Bratwurst der Metzgerei Bechinger
Zwiebelsauce | hausgemachte Waffelkartoffelchips 21.00

Appenzeller Spätzli
Eierspätzli | Appenzeller Mostbröckli
Hauskäsemischung | Röstzwiebeln 18.50 | 25.00

Ghackets & Hörnli aus der Gusseisenpfanne
Rindshackfleisch | Rotweinsauce | Apfelmus 19.50 | 26.00

Siedwurst der Metzgerei Fuchs
Hörnli | Hauskäsemischung | Apfelmus 26.00

Schweinscordonbleu mit rezentem Dorfkäse und Mostbröckli
Hausgemachte Waffelkartoffelchips | Saisongemüse 34.50

Rossbüchel Burger im Sesambrötchen
100%Pferdefleisch | rezenter Gruber Dorfkäse | Zwiebel Chutney | Rucola
Tomate | Essiggurke | hausgemachte Waffelkartoffelchips 35.00

Kalbsleberli in Butter geschwenkt mit frischen Kräutern
Glasierte Zwiebeln | Rotweinjus | knusprige Butterrösti 32.00 | 38.50

Vegetarisch

Gruber Vegi Spätzli

Eierspätzli | Hauskäsemischung | Röstzwiebeln

16.00 | 22.50

BIO Grillkäse Burger im Sesambrötchen

Zwiebel Chutney | Rucola | Tomate | Essiggurke
hausgemachte Waffelkartoffelchips

28.00

Sämiger Risotto saisonal inspiriert

Verfeinert mit Gruber Hartkäse

24.50

Vegan & Vollwertig

Curry Eintopf

Tofu | Kokos | Rote Linsen
Blumenkohl | blaue St. Galler Kartoffeln

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

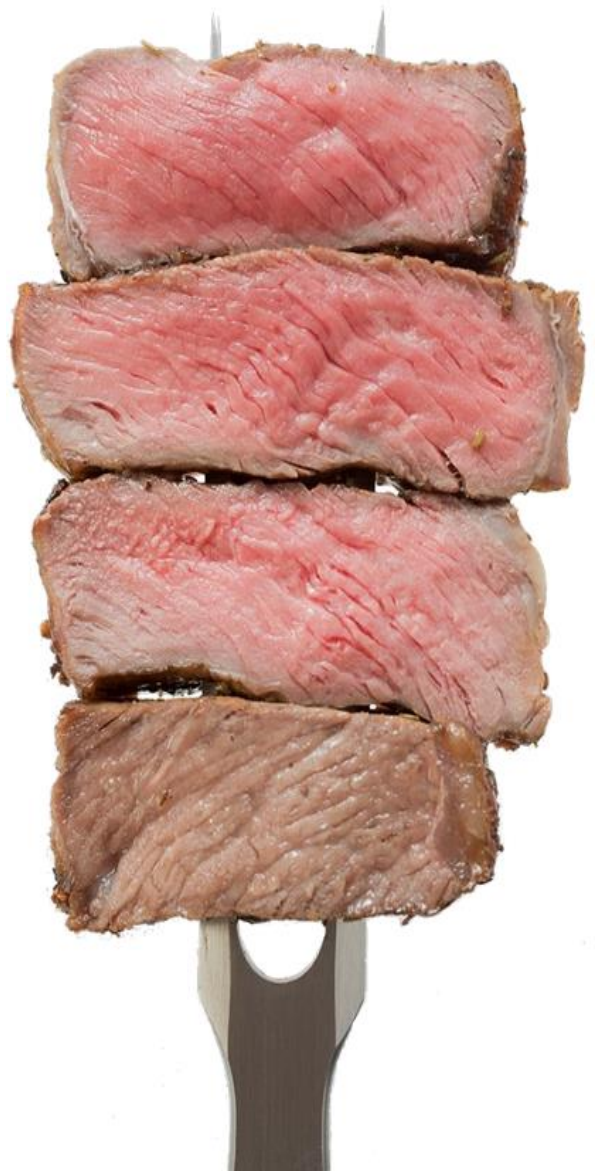
Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass der Kern auf 50°C kommt es erscheint dadurch blutig. Der austretende Saft ist rötlich

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

Metzgerei Fuchs
9035 Grub, AR

Bechinger Spezialitäten Metzgerei
9000 St.Gallen, SG

Baumgartner Pferdemetzgerei
9008 St. Gallen, SG

Traitafina
7000 Chur, GR

Fisch

Zellweger Comestibles
9422 Staad, SG

Swiss Alpine Fish AG
6558 Camp di Polac, GR

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:

Wir verwenden Schweizer Fisch bevorzugt aus dem Bodensee.

Allergene:

Unser Personal informiert Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe.

Preis & Mehrwertsteuer:

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.