



FÜNFLÄNDERKÜCHE

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“

Nose To Tail vom Naturabeef

Nachhaltigkeit für den leidenschaftlichen Fleischkonsum

Mit unserem Nose To Tail Konzept verwenden wir nicht nur Edelstücke vom Rind, sondern kreieren für Sie raffinierte Gerichte aus dem kompletten Tier. Wir verwenden Natura Beef vom Bauernhof von Rita und Roland Eberle aus Lömmenschwil, was eine artgerechte Aufzucht der Tiere garantiert.

Vegetarische Gerichte

Für unsere Vegetarischen Gäste

Ein kleines, aber ausgewogenes Angebot an regionalen und saisonalen Gerichten, welche eine vollwertige Ernährung sicherstellen.

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

Rinds Tatar

Cognac | Wachtel Ei | Süsskartoffel Chutney | Butters-toast

23.00 | 29.50

Blattsalat Austria

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kerne | Kürbiskerndressing

9.00

Gemischter Salat

Französisches Hausdressing aus der Bügelflasche

9.00 | 12.00

Büffelmozzarella

Marinierter Rucola | Tomate | Schweizer Alpensalz | Olivenöl

17.00

Salatbowl

Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse
Essiggurke | Zwiebelringe | Hausdressing

15.00 | 19.50

Siedfleischsalat

Zartes Siedfleisch | Meerrettich
Peperoni | Kräutervinaigrette

16.50 | 21.00

Suppen

Ostschweizer Riesling Suppe

Apfel | Rahm

11.00

Tomatensuppe

Fruchtige Tomatensuppe | Kräuterpesto

11.00

Würzige Gurkenkaltschale

Gurke | Magerquark | Knoblauch | Gartenkräuter

9.00

Premium Cut für zwei zum Teilen

Edelstück aus dem Rinderrücken

Double Steak von unserem Tagesangebot

Wir Informieren Sie gerne über unsere Fleischstücke.

Bunter Blattsalat | Waffelkartoffelchips

würziger Apfel- Senf | Saisongemüse

pro Person 52.00

Fünfländerküche

BADEN

Schweinefilet eingerollt in Schwarzwaldspeck

Rotweinjus | Bratkartoffeln | Saisongemüse

29.50 | 36.00

WÜRTTEMBERG

Glasierte Rinderrippe

Rotweinjus | blauer Kartoffelstampf | Saisongemüse

37.00

BAYERN

Zwiebelrostbraten vom Kalb

Kalbskotelette | Zwiebelsauce | Spätzli | Speckbohnen

46.50

VORARLBERG

Knusprig paniertes Backhendl

Pouletbrust Supreme | Preiselbeer

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

32.50

SCHWEIZ

Geschnetzeltes vom Kalb

Zarte Kalbfleischstreifen | Champignonsauce

knusprige Butterrösti

33.00 | 39.50

Rossbüchel Klassiker

Rinderschüblig verfeinert mit Speck 
Kartoffelsalat nach Art des Hauses | würziger Apfel- Senf 25.00

Gruber Vegi Spätzli 
Eierspätzli | Hauskäsemischung | Röstzwiebeln 22.50

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

Ghackets & Hörnli aus dem Pfännli 
Rindshackfleisch | Rotweinsauce | Apfelmus 19.50 | 26.00

Siedwurst der Metzgerei Fuchs
Kartoffelsalat nach Art des Hauses | Apfelmus 26.00

Schweinscordonbleu mit Mostbröckli und Dorfkäse
Hausgemachte Waffelkartoffelchips | Saisongemüse 34.50

Kalbsleberli in Butter geschwenkt
Glasierte Zwiebeln | Kräuter
Rotweinjus | knusprige Butterrösti 32.00 | 38.50

Burger

Rossbüchel Burger im Sesambrötchen

100% Pferdefleisch | rezentere Gruber Dorfkäse | Zwiebel Chutney
Rucola | Tomate | Essiggurke | hausgemachte Waffelkartoffelchips 35.00

BIO Grillkäse Burger im Sesambrötchen

Zwiebel Chutney | Rucola | Tomate | Essiggurke
hausgemachte Waffelkartoffelchips 28.00

Aus dem Wasser

Süßwasserfisch

Gebackene Felchen Knusperli
Sauce Tartar | gemischter Salat | Hausdressing 21.00 | 27.50

Vegan & Vollwertig

Ghackets & Hörnli aus dem Pfännli

BIO Soja Gehacktes | Rotweinsauce | Apfelmus 19.50 | 26.00

Ein Dankeschön an unsere Lieferanten

Fleisch

Metzgerei Fuchs

9035 Grub, AR

Baumgartner Pferdemetzgerei

9008 St. Gallen, SG

Traitafina

7000, GR

Fisch

Comestibles Zellweger

9422 Staad, SG

Käse

Käserei Graf AG

9035 Grub, AR

Brot, Backwaren & Teigwaren

Bäckerei Hecht

9427 Wolfhalden, AR

Aemisegger Teigwaren

9400 Rorschach, SG

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

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.

Jahresprogramm

Januar

01.01 Geschlossen

Neujahrsmenü
ab 2. Januar 2019

Betriebsferien
vom 27.01.2020
bis 09.02.2020

Februar

Frischer Wind
Zurück aus den Ferien mit
neuen kreativen Mittags-
und Abendmenüs.

14.02 Valentinstag
Romantisches Ambiente
mit Panoramasicht.

März

Lamm vom Feldmoos
Gerichte vom regionalen
Lamm der Familie Graf.

April

Spargel so wie er wächst
Bewusst verwenden wir
2.klassige Spargeln um
gegen das „food waste“
anzukämpfen.
Der Geschmack bleibt, die
Form variiert!

12.04 & 13.04. Ostern
Durchgehend geöffnet.
Kulinarisches Festtags-
angebot.

Mai

10.05 Muttertag
Feiern Sie mit Ihren
Liebsten bei uns.

21.05. Auffahrt
Durchgehend geöffnet.
Ideal für Ihren Ausflug auf
den Fünfländerblick.

31.05 & 01.06. Pfingsten
Durchgehend geöffnet.
Kulinarisches Festtags-
angebot.

Juni

Thurgauer Beeren Saison
Süsse sonnengereifte
Erdbeeren.

Juli

Grillsaison
Showküche auf unserer
Terrasse mit regionalen
Spezialitäten.

August

Ausklingen lassen
Geniessen Sie den
Sonnenuntergang auf
dem Rossbüchel.

01.08 Nationalfeiertag
Durchgehend geöffnet.
Sichern Sie sich frühzeitig
Ihren Platz.

September

Wild
Start in einen „wilden“
Herbst mit heimischem
Reh vom
Rorschacherberg und
Herbstklassikern.

Oktober

Wildsaison
Regionales Wild
„es hät solangs hät“

Dinnerevents
Abendunterhaltung mit
Live-Theater.

November

Tapas Metzgete
Es erwarten sie
handgemachte
Spezialitäten von Küche
und Metzgermeister
modern interpretiert.

Dinnerevents
Abendunterhaltung mit
Live-Theater.

01.01 Allerheiligen
Durchgehend geöffnet.

Dezember

Dinnerevents
Abendunterhaltung mit
Live-Theater.

Weihnachten
24.12. & 25.12. Ruhetag
Kulinarische Menüs über
die Festtage.

31.12. Silvesterdinner
Am Silvesterabend bieten
wir Ihnen die Auswahl von
einem 4 bis 8 Gang Menü.
Sichern Sie sich frühzeitig
Ihren Platz und feiern Sie
mit uns ins neue Jahr
2021.