



## FÜNFLÄNDERKÜCHE

### Unsere Fünfländerküche

Jeder Teller, den wir Ihnen auftischen, 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“

## Nose To Tail vom Naturbeef

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

### Würzige Gurkenkaltschale

Gurken | Magerquark | Knoblauch | Gartenkräuter

9.00

### Blattsalat Austria

Bunter Blattsalat | karamellierte Kerne | Kürbiskerndressing

9.00

### Büffelmozzarella

Marinierter Rucola | Tomate | Schweizer Alpensalz | Olivenöl

17.00

### Rinds Tatar

Cognac | Wachtel Ei | Süsskartoffel Chutney | Butters toast

23.00 | 29.50

---

## Aus der Salatbowl

### Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Essiggurke  
Zwiebelringe | gemischter Salat | Hausdressing

19.50

### Siedfleischsalat

Zartes Siedfleisch | Meerrettich | Peperoni  
Kräutervinaigrette | gemischter Salat

21.00

### Gebackene Felchen Knusperli

Sauce Tartar | gemischter Salat | Hausdressing

27.50

## 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

---

## Vom Eschenholzbrettli

**Zu unseren Gerichten servieren wir:**

gebackenes Sommergemüse & würziger Apfel- Senf

**dazu eine Beilage nach Wahl:**

-Kartoffelsalat nach Art des Hauses

-hausgemachte Waffelkartoffelchips

-bunter Blattsalat an Hausdressing

### Ostschweizer Geflügel

Pouletbrust Supreme

32.50

### Schweinefleisch

Filet eingerollt in Bauernspeck

36.00

### Rindfleisch

Glasierte Rinderrippe

37.00

### 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

## Rossbüchel Klassiker

<b>Rinderschüblig verfeinert mit Speck</b> 	
Kartoffelsalat nach Art des Hauses   würziger Apfel- Senf	25.00
<b>Gruber Vegi Spätzli</b> 	
Eierspätzli   Hauskäsemischung   Röstzwiebeln	22.50
<b>Appenzeller Spätzli</b>	
Eierspätzli   Appenzeller Mostbröckli Hauskäsemischung   Röstzwiebeln	25.00
<b>Ghackets &amp; Hörnli</b> 	
Rindshackfleisch   Rotweinsauce   Apfelmus	26.00
<b>Veganes Ghackets &amp; Hörnli</b> 	
BIO Soja Gehacktes   Rotweinsauce   Apfelmus	26.00
<b>Siedwurst der Metzgerei Fuchs</b>	
Kartoffelsalat nach Art des Hauses   Apfelmus	26.00

# Ein Dankeschön an unsere Lieferanten

## Fleisch

**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 & Teigwaren

**Hecht Bäckerei**  
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.

## **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**  
Lammgerichte  
kombiniert mit  
frischem Bärlauch.

## **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“

## **November**

---

**01.01 Allerheiligen**  
Durchgehend geöffnet.

**Tapas Metzgete**  
Traditionelle Klassiker  
von unserem  
Dorfmetzger Fuchs aus  
Grub AR. Es erwarten  
sie handgemachte  
Spezialitäten von  
Küche und  
Metzgermeister  
modern interpretiert.

## **Dezember**

---

**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.