



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 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

Käse der Käserei Graf in Grub

24.00

Oliven & Käse

Portugiesische Oliven | Gruber Hartkäse

8.00

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

9.00 | 12.00

Salatbowl

Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse
Essiggurke | Zwiebelringe | Hausdressing

15.00 | 19.50

Suppen

Ostschweizer Riesling Suppe

Apfel | Rahm

11.00

Tomatensuppe

Fruchtige Tomatensuppe | Kräuterpesto

11.00

Fünfländerküche

BADEN

Schweinefilet eingerollt in Schwarzwaldspeck

Rotweinjus | Risotto | Saisongemüse

29.50 | 36.00

WÜRTTEMBERG

Rinderragout mit Apfel

Rotweinsauce | Wurzelgemüse

blauer Kartoffelstampf | Apfelkompott

33.00

BAYERN

Zwiebelrostbraten vom Kalbsrack

Kalbskotelette | Zwiebelchutney | Zwiebelsauce

Quarkspätzli | Speckbohnen

46.50

VORARLBERG

Ganzes Hendl

Gebackenes Mistkratzerli | Preiselbeer

Pommes frites | Saisongemüse

36.50

SCHWEIZ

Geschnetzeltes vom Kalb

Zarte Kalbfleischstreifen | Champignonsauce

knusprige Butterrösti

33.00 | 39.50

Käsespätzli

Gruber Vegi Spätzli

Quarkspätzli | Hauskäsemischung | Röstzwiebeln

22.50

Appenzeller Spätzli

Quarkspätzli | Appenzeller Mostbröckli
Hauskäsemischung | Röstzwiebeln

18.50 | 25.00

Wurstecke

Rinderschüblig verfeinert mit Speck 
Käsehörnli | würziger Apfel- Senf

25.00

Siedwurst der Metzgerei Fuchs

Käsehörnli | würziger Apfel- Senf | Apfelmus

26.00

Unsere Klassiker

Ghackets & Hörnli aus dem Pfännli 
Rindshackfleisch | Rotweinsauce | Apfelmus

19.50 | 26.00

Schweinscordonbleu mit Mostbröckli und Dorfkäse

Pommes frites | Saisongemüse

34.50

Kalbsleberli in Butter geschwenkt

Glasierte Zwiebeln | Kräuter
Rotweinjus | knusprige Butterrösti

32.00 | 38.50

Burger

Rossbüchel Burger im Sesambrötchen

100% Pferdefleisch | rezepter Gruber Dorfkäse | Zwiebel Chutney
Rucola | Tomate | Essiggurke | Pommes frites

35.00

BIO Grillkäse Burger im Sesambrötchen

Zwiebel Chutney | Rucola | Tomate
Essiggurke | Pommes frites

28.00

Fisch

Saiblingsfilet

Spinatrisotto | Safransauce

35.00

Vegan & Vollwertig

Ghackets & Hörnli aus dem Pfännli

BIO Soja Gehacktes | Rotweinsauce | Apfelmus

19.50 | 26.00

Kinderkarte

Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch

11.00

Chicken Nuggets

Panierte Pouletwürfeli | Pommes frites

11.00

Käsespätzli

Quarkspätzli | Hauskäsemischung

9.00

Pommes frites

Kleine Portion

5.00

Grosse Portion

8.00

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:

Über die tägliche Fischherkunft informiert Sie unser Servicepersonal gerne.

Allergene Inhaltsstoffe:

Unser Personal informiert Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe.

Preis & Mehrwertsteuer:

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.