



Unsere Fünfländerküche

Jeder Teller, den wir Ihnen auftischen, beinhaltet ein Stück Heimat. Die Ostschweiz und die angrenzenden „Länder“ mit ihrer langen Tradition bieten 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“

Grillsaison

Unsere Grilladen erhalten Sie nach Wahl mit Pommes frites oder als Fitnesssteller mit gemischtem Salat.

Dazu servieren wir Ihnen Ratatouille, Kräuterbutter und Oregano- Chimichurri.

Pilzspiess

Champignons | Tomate

26

Fisch

Saiblings Filet

35

Lammrücken

Irisches Lammnierstück

35

Rib Eye Steak vom Rind

rosa gebraten | 230 gr Rohgewicht

44

Kalbsrack

Kotelette vom Kalb

48

Fünfländermenü

Württemberg | Presskopf

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse
Zwiebel | Vinaigrette | Alpensalz

Schweiz | Rieslingsuppe

Thurgauer Apfel | Rheintaler Riesling | Rahm

Vorarlberg | Siedfleisch & Kren

Rindsiedfleisch Carpaccio | Meerrettich | Kürbiskernöl

Bayern | Knusper Haxen

Schweinshaxe | Kartoffelsalat
Sauerkraut | würziger Apfelsenf

Baden | Schwarzwäldertorte

Schwarzwäldertorte im Gläsli
Schokoladen Biskuit | Kirsch | eingemachte Kirschen | Rahm

5 Gang Menü	74
4 Gang Menü, aus Fünfländermenü frei kombinierbar	63
3 Gang Menü, aus Fünfländermenü frei kombinierbar	52

Aperospezialitäten

Vesper Plättli

Regionale Aufschnitt Spezialitäten

Rind | Schwein | Käse | Essiggemüse | Wurzelbrot 24

Buure Pantli

Appenzeller Pantli | Essiggemüse | Wurzelbrot

9

Rossbüchel Schüblig

Pferde Rohwurst | Essiggemüse | Wurzelbrot

9

Vorspeisen

Presskopf Württemberger Art

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse

Zwiebel | Vinaigrette | Alpensalz 12 | 19

Rinds Tatar

Cognac | Süsskartoffel Chutney

Wachtel Ei | Buttersoast 23 | 30

Siedfleisch & Kren Vorarlberger Art

Rindsiedfleisch Carpaccio | Meerrettich | Kürbiskernöl

16 | 23

Salatbowl

Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellierte Kerne
Kürbiskernöl Dressing

9

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat | gemischte Gemüsesalate
Kürbiskernöl Dressing

12

Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Ei
Essiggurke | Zwiebelringe | French Dressing

16 | 19

Ostschweizer Büffelmozzarella

Marinierter Rucola | Tomate
Schweizer Alpensalz | Olivenöl

17

Suppe

Rieslingsuppe

Thurgauer Apfel | Rheintaler Riesling | Rahm

11

Hauptgerichte

Knusperli

Swiss Alpine Lachsknusperli | Remouladensauce
gemischter Salat | Kürbiskernöl Dressing

28

Sommer Pasta

Tagliatelle | Cherrytomaten | Champignons | Rucola

22

Käsespätzli

Quarkspätzli | Gruber Dorfkäse | Röstzwiebeln

23

Appenzeller Spätzli

Quarkspätzli | Mostbröckli | Gruber Dorfkäse | Röstzwiebeln

25

Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch | Apfelmus

24

Veganes Ghackets & Hörnli

Bio Soja Gehacktes | Apfelmus

24

Appenzeller Siedwurst vom Metzger Fuchs

Kartoffelsalat | würziger Apfelsenf

25

Knusper Haxen Bayrische Art

Schweinshaxe | Kartoffelsalat
Sauerkraut | würziger Apfelsenf

35

Kinderkarte

Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch

11

Chicken Nuggets

Poulet im Backteig | Pommes frites

11

Käsespätzli

Quarkspätzli | Hauskäsemischung

9

Pommes frites

Kleine Portion

5

Grosse Portion

8

Kinder Dessert

Coupe Smarties

Schokoladenglace | Smarties | Rahm

5

Glace vom Bauernhof

Familie Schaub produziert für uns auf Ihrem Hof eine regionale und traditionelle Glace mit einem einzigartigen frischen Geschmack.

Ganz Bewusst haben wir für Sie auch kleine Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch bei uns im Rossbüchel süß abrunden können.



Kleine Glace Kreationen

Knusper Banane

Schokoladenglace | Joghurt- Naturglace

frische Bananenscheiben | Conflakes | Schokoladensauce 10

Kreation Baileys

Vanilleglace | Mokka glace

gebrannte Mandeln | Baileys Irish Cream 10

Mango Traum

Joghurt- Mangoglace

Mangosauce | gebrannte Mandeln 8

Affogato al caffè

Vanilleglace | Espresso 8

Glace Klassiker

Coupe Romanoff

zwei Kugeln Vanilleglace

Marinierte Erdbeeren | Rahm 9 | 12

Dänemark

drei Kugeln Vanilleglace

Schokoladensauce | Rahm 12

Bananensplit

zwei Kugeln Vanilleglace | Schokoladensauce

frische Banane | Mandelsplitter | Rahm 12

Wiener Eiskaffee

Vanilleglace übergossen mit warmem Kaffee | Rahm 11

Kugel Glace

Rahmglace

Vanilleglace	4
Schokoladenglace	4
Mokkaglace	4

Sorbet

Apfelsorbet	4
Erdbeer- Rhabarbersorbet	4

Joghurtglace

Joghurt- Naturglace	4
Joghurt- Mangoglace	4

Extras

Portion Rahm	1.50
Schokoladensauce	1.50

Hausgemacht & Süss

Thurgauer Süssmost Creme	8
--------------------------	---

Schwarzwäldertorte im Gläsli

Schokoladenbiskuit Kirsch eingemachte Kirschen Rahm	9
---	---

Schokoladenkuchen

5

Nussgipfel vom Beck „es hät solangs hät“

4

Dinnerevents im Rossbüchel

Mehr Infos zu unseren Abendunterhaltungen:
www.rossbuechel.com/events



Halloween Gruseldinner
Sonntag 31. Oktober 2021

Mords Stimmung – Der Schlagermusik Krimi
Donnerstag 4. November 2021

Miss Marpa – Mörder sind Ihr Hobby
Donnerstag 11. November 2021

Todschick, der letzte Schrei – Der Mode & Models Krimi
Donnerstag 18. November 2021
Donnerstag 25. November 2021

Herzens Freude
Musik, Tanz und gute Laune, geniessen Sie einen gemütlichen und stimmungsvollen Abend mit Ländler und Humor.
Donnerstag 2. Dezember 2021
Donnerstag 24. Februar 2022

Miss Marpa – Mörder sind Ihr Hobby
Donnerstag 17. März 2022

Todschick, der letzte Schrei – Der Mode & Models Krimi
Donnerstag 24. März 2022

Mords Stimmung – Der Schlagermusik Krimi
Donnerstag 31. März 2022

Deklaration

Vegetarische Gerichte

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

Fleischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fleisch bevorzugt aus regionaler Aufzucht.

Fischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fisch.

Saibling, Zucht Altenrhein SG

Lachs, Zucht Lostallo GR

Allergene Inhaltsstoffe:

Unser Personal informiert Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe.

Preis & Mehrwertsteuer:

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Unsere Lieferanten

Fleisch

Metzgerei Fuchs

9035 Grub, AR

Traitafina

7000 Chur, GR

Pferdemetzgerei Baumgartner

9008 St.Gallen, SG

Fisch

Zellweger Comestibles

9422 Staad, SG

Käse

Käserei Graf AG

9035 Grub, AR

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

9320 Arbon, TG

Brot

Hecht Bäckerei

9427 Wolfhalden, AR

Nussgipfel

De Roggwiler Beck

9325 Roggwil, TG

Teigwaren

Aemisegger Teigwaren

9400 Rorschach, SG

Glace

Schaub's Bauernhofglace

8553 Mettendorf, TG