



## **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“

## Cordon Bleu Wochen

Unsere Cordon Bleu werden aus Schweizer Kalbfleisch zubereitet.  
Als Beilage servieren wir Ihnen dazu saisonales Gemüse und Pommes Frites.

### **Chili Cordon Bleu**

Pikante italienische Salami | rezenten Käse

39

### **Kräuter Cordon Bleu**

Frische Kräuter | original Pferdmostbröckli | rezenten Käse

39

### **Knoblauch Cordon Bleu**

Bauernschinken | mariniertes Knoblauchkäse

39

### **Speck Cordon Bleu**

Hausgeräucherte Speckwürfeli | Birnenwürfeli | Brie

39

### **Klassiker**

Rollschinken | Gruber Dorfkäse

39