



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“

Saisonale Sommersalate

Rindfleischsalat Asiatische Art

Kalte Rindfleischstreifen | Peperoncini
Frühlingszwiebeln | Sojasauce | Sesam
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

23

CousCous Griechische Art

Tomate | Gurke | Feta | Olive | Zwiebel
Olivenöl | Limette | Basilikum

17

Gebratenes Saiblingsfilet

Kräuterbutter | Bunttes Sommergemüse
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

35

Gebratenes Kalbskotelette SwissPrim

Kräuterbutter | Bunttes Sommergemüse
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

50

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 Haxe

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



Vorspeisen Salate

Blattsalat 	Bunter Blattsalat karamellisierte Kerne Kürbiskernöl Dressing	9
Gemischter Salat 	gemischter Salatteller Kürbiskernöl Dressing	12
Ostschweizer Büffelmozzarella 	Rucola Tomatenkompott Schweizer Alpensalz Olivenöl	17

Suppen

Rieslingsuppe 	Thurgauer Apfel Rheintaler Riesling Rahm	11
Erfrischend pikante Gazpacho 	Peperoni Gurke Tomate Peperoncini	9

Traditionell & Urchig

Käsespätzli 	
Quarkspätzli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	23
Appenzeller Spätzli	
Quarkspätzli Mostbröckli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	25
Ghackets & Hörnli	
Rindshackfleisch Reibkäse Apfelmus	24
Veganes Ghackets 	
Bio Soja Gehacktes Hörnli Apfelmus	24

Ostschweizer Wurstspezialitäten

Appenzeller Siedwurst vom Metzger Fuchs	
Kartoffelsalat würziger Apfelsenf	25
St. Galler Kinderfestbratwurst vom Grill	
Zwiebelsauce Pommes frites	24

Rossbüchel Klassiker

Kalbsleberli

Lebergeschnetzeltes | Rotweinjus | glasierte Zwiebeln
Kräuter | Pommes frites

32 | 39

Geschnetzeltes vom Kalb

Kalbshuft Streifen | Champignonsauce
Pommes frites

33 | 40

Kalbs Cordon Bleu Rossbüchel Art

Original Pferdmostbröckli | Kräuter | rezent Gruber Käse
Pommes frites | saisonales Gemüse

39

Knusper Haxe Bayrische Art

Schweinshaxe | Kartoffelsalat
Sauerkraut | würziger Apfelsenf

35

Salatbowl Klassiker

Wurstkäsesalat

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

einfach | garniert
16 | 19

Knusperli

Swiss Alpine Lachsknusperli | Remouladensauce
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

28

Falafel



Koriander Pesto | Peperoncini
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

22

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

Hausgemacht & Süß

Süßmost Creme 	
Rheintaler Apfelsaft Rahm	8
Caramelköpfl 	
Rahm	8
Schwarzwäldertorte im Gläsli 	
Schokoladenbiskuit Kirsch eingemachte Kirschen Rahm	9
Schokoladenkuchen 	
Rahm	5
Nussgipfel vom Beck 	
„es hät solangs hät“	4

Saisonal

Coupe Romanoff 	
zwei Kugeln Vanilleglace	
Marinierte Erdbeeren Rahm	9 12

Flüssig





Süßwein Ruster Beerenauslese	
Heidi Schröck Burgenland Österreich	1dl 12
Welschriesling Weissburgunder 2020	3.75 dl 38
Finest Reserve Port Quinta de la Rosa	
Douro Porto Portugal	
Touriga Nacional Touriga France	
Tinta Barroca Tinta Roriz	0.4dl 8

Kreationen von der Bauernhofglace



Mango Traum 	Eine Kugel Joghurt- Mangoglace Mangosauce gebrannte Mandeln	8
Affogato al caffè 	Eine Kugel Vanilleglace heisser Espresso	8
Knusper Banane 	Eine Kugel Schokoladenglace & eine Kugel Joghurt- Naturglace frische Bananenscheiben Cornflakes Schokoladensauce	10
Kreation Baileys 	Eine Kugel Vanilleglace & eine Kugel Mokka- glace gebrannte Mandeln Baileys Irish Cream	10
Dänemark 	Drei Kugeln Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	12
Bananensplit 	Zwei Kugeln Vanilleglace Schokoladensauce frische Banane geröstete Mandelsplitter Rahm	12
Wiener Eiskaffee 	Zwei Kugeln Vanilleglace übergossen mit warmem Kaffee Rahm	11

Kugel Glace

Rahm 	Vanilleglace	4
	Schokoladenglace	4
	Mokka- glace	4
Sorbet 	Apfelsorbet	4
	Erdbeer- Rhabarbersorbet	4
Joghurt 	Joghurt- Naturglace	4
	Joghurt- Mangoglace	4
Extras 	Portion Rahm	1.50
	Schokoladensauce	1.50

Deklaration



Vegane Gerichte

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



Vegetarische Gerichte

Fleischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fleisch bevorzugt aus regionaler Aufzucht.

Fischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fisch.
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

Swisslachs
6558 Lostallo, GR

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