



## **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“

## Kalte Gerichte

### 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

### Presskopf Württemberger Art

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse

Zwiebel | Vinaigrette | Alpensalz 12 | 19

### Rinds Tatar

Cognac | Süsskartoffel Chutney

Wachtel Ei | Butterstoast 23 | 30

### Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kerne

Kürbiskernöl Dressing 9

### Wurstkäsesalat






Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Ei

Essiggurke | Zwiebelringe | French Dressing einfach | garniert 16 | 19

## Warme Gerichte

<b>Pommes frites</b> 	
Kleine Portion	5
Grosse Portion	8
<b>Rieslingsuppe</b> 	
Thurgauer Apfel   Rheintaler Riesling   Rahm	11
<b>Knusperli</b>	
Zanderknusperli   Remouladensauce gemischter Salat   Kürbiskernöl Dressing	28
<b>Falafel</b> 	
Koriander- Walnusspesto   Peperoncini gemischter Salatteller   Kürbiskernöl Dressing	22
<b>Käsespätzli</b> 	
Quarkspätzli   Gruber Dorfkäse   Röstzwiebeln	23
<b>Appenzeller Spätzli</b>	
Quarkspätzli   Mostbröckli   Gruber Dorfkäse   Röstzwiebeln	25
<b>Appenzeller Siedwurst von der Metzgerei Fuchs</b>	
Kartoffelsalat   würziger Apfelsenf	25

## Hausgemacht & Süss

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

---

## Saisonal

<b>Coupe Nesselrhode</b> 	
zwei Kugeln Vanilleglace Vermicelles   Kakao Meringues   Kirsch	9   12

---

## Käse

<b>Buntes Käse Plättli</b>	
Variation von der Emmentaler Käserei Jumi Kompott   Senf   Honig   Brot	16

---

## Flüssig





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

## Kreationen von der Bauernhofglace



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

## Kugel Glace

<b>Rahm</b> 	Vanilleglace 4 Schokoladenglace 4 Mokka- glace 4
<b>Sorbet</b> 	Apfelsorbet 4 Erdbeer- Rhabarbersorbet 4
<b>Joghurt</b> 	Joghurt- Naturglace 4 Joghurt- Mangoglace 4
<b>Extras</b> 	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:**

Knusperli, EU, Produktion DE

### **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 St. Gallen, 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