



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“

Vorspeisen vom Ostschweizer Geflügel

Klare Geflügelbouillon

Verfeinert mit Kürbiskernöl

Gemüse | gebratene Pouletwürfeli

11

Mediterraner Salat

Pouletbruststreifen | rezenter Gruber Hartkäse

marinierte Champignons | grillierte Zucchetti & Paprika

Bunter Blattsalat | Kürbiskernöl Dressing

16 | 26

Hauptgerichte vom Ostschweizer Geflügel

Mistkratzerli

Dauer ca. 30 min

Bratkartoffeln | Ofengemüse

39

Pouletbrust Supreme

Balsamicojus | Risotto | Gemüse

35

Coq au vin

in Rotwein marinierte Poulet Schenkel (ohne Knochen)

Karotten | Champignons | Silberzwiebeln | Kartoffeln

31

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 | Butters-toast 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 von der Metzgerei Fuchs

Kartoffelsalat | würziger Apfelsenf 25

St. Galler Kinderfestbratwurst vom Grill

Zwiebelsauce | Pommes frites 24

Rossbüchel Klassiker

Kalbsleberli

Lebergeschnetzelttes | Rotweinjus | glasierte Zwiebeln
Kräuter | knusprige Rösti

32 | 39

Vegi Geschnetzelttes



Quorn Geschnetzelttes | Champignonsauce
knusprige Rösti

20 | 27

Geschnetzelttes vom Kalb

Kalbshuft Streifen | Champignonsauce
knusprige Rösti

33 | 40

Kalbs Cordon Bleu Rossbüchel Art

Original Pferdmostbröckli | Kräuter | rezenter 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

Thurgauer Knusperli

Forelle im Apfelweinteig | Remouladensauce
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

28

Falafel



Koriander- Walnusspesto | 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

Apfelstrudel 	
Vanillesauce Vanilleglace Rahm	12

Käse





Buntes Käse Plättli	
Variation von der Emmentaler Käserei Jumi Kompott Senf Honig Brot	16

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:

Knusperli, Schweiz TG Zucht

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

Frommis DELIKATESSEN

9016 St. Gallen, SG

Käse

Käserei Graf AG

9035 Grub, AR

Brot, Backwaren & Teigwaren

Hecht Bäckerei

9427 Wolfhalden, AR

g'nuss

9000 St. Gallen, SG

De Roggwiler Beck

9325 Roggwil, TG

Aemisegger Teigwaren

9400 Rorschach, SG

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

9320 Arbon, TG

Glace

Schaub's Bauernhofglace

8553 Mettendorf, TG