



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 26

Buure Pantli

Appenzeller Pantli | Essiggemüse | Wurzelbrot

9

Rossbüchel Schüblig

Pferde Rohwurst | Essiggemüse | Wurzelbrot

9

Presskopf Württemberger Art

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse

Zwiebel | Vinaigrette | Alpensalz 13 | 20

Rinds Tatar

Cognac | Süsskartoffel Chutney

Wachtel Ei | Toastbrot 23 | 35

Veganes Tatar aus Rheintaler Edamame

Cognac | Süsskartoffel Chutney

Toastbrot 17 | 26

Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kerne

Kürbiskernöl Dressing 9



Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Ei






Essiggurke | Zwiebelringe | French Dressing einfach | garniert

17 | 20

Warme Gerichte

Pommes frites 	
Kleine Portion	6
Grosse Portion	9
Rieslingsuppe 	
Thurgauer Apfel Rheintaler Riesling Rahm	12
Thurgauer Knusperli	
Forellenfilet im Apfelweinteig Remouladensauce gemischter Salatteller Kürbiskernöl Dressing	31
Falafel 	
Koriander- Walnusspesto Peperoncini gemischter Salatteller Kürbiskernöl Dressing	24
Käsespätzli 	
Quarkspätzli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	24
Appenzeller Spätzli	
Quarkspätzli Rindsmostbröckli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	26
Appenzeller Siedwurst von der Metzgerei Fuchs	
Kartoffelsalat würziger Apfelsenf	26

Hausgemacht & Süss

Süssmost Creme 	
Rheintaler Apfelsaft Rahm	9
Caramelköpfl 	
Rahm	9
Schwarzwäldertorte im Gläsli 	
Schokoladenbiskuit Kirsch eingemachte Kirschen Rahm	10
Schokoladenkuchen 	6
Mit geschlagenem Rahm	1.5
Nussgipfel vom Beck 	
„es hät solangs hät“	4

Saisonal

Apfelstrudel 	
Vanillesauce Vanilleglace Rahm	13

Käse





Buntes Käse Plättli	
Variation von der Emmentaler Käserei Jumi Kompott Senf Honig Brot	18

Kreationen von der Bauernhofglace



Mango Traum 	Eine Kugel Joghurt- Mangoglace Mangosauce gebrannte Mandeln	9
Affogato al caffè 	Eine Kugel Vanilleglace heisser Espresso	8
Knusper Banane 	Eine Kugel Schokoladenglace & eine Kugel Joghurt- Naturglace frische Bananenscheiben Cornflakes Schokoladensauce	11
Kreation Baileys 	Eine Kugel Vanilleglace & eine Kugel Mokka- glace gebrannte Mandeln Baileys Irish Cream	11
Dänemark 	Drei Kugeln Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	13
Bananensplit 	Zwei Kugeln Vanilleglace Schokoladensauce frische Banane geröstete Mandelsplitter Rahm	13
Wiener Eiskaffee 	Zwei Kugeln Vanilleglace übergossen mit warmem Kaffee Rahm	12

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:

Forelle: Schweiz, TG | Quellpark Kundelfingerhof

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