



## **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

### Gemischter Salat

gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing 12

### Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kerne

Kürbiskernöl Dressing 9

### Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Ei

Essiggurke | Zwiebelringe | French Dressing einfach | garniert



17 | 20

## Warme Gerichte

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




## Kinderkarte






<b>Chicken Nuggets</b>	
Poulet im Backteig   Pommes frites	11
<b>Käsespätzli</b> 	
Quarkspätzli   Gruber Dorfkäse	11
<b>Pommes frites</b> 	
Kleine Portion	6
Grosse Portion	9

---

## Kinder Dessert


<b>Coupe Smarties</b> 	
Schokoladenglace   Smarties   Rahm	5

## Hausgemacht & Süss

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

---

## Saisonal

<b>Coupe Nesselrhode</b> 	
Zwei Kugeln Vanilleglace Vermicelles   Kakao Meringues   Rahm	10   13





---

## Käse



<b>Buntes Käse Plättli</b>	
Variation von der Emmentaler Käserei Jumi Kompott   Senf   Honig   Brot	18

## Kreationen von der Bauernhofglace



<b>Campari Orange Spritz</b> 	Eine Kugel Blutorangensorbet Campari   Weisswein   Limette	13
<b>Mango Traum</b> 	Eine Kugel Joghurt- Mangoglace Mangosauce   gebrannte Mandeln	9
<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	11
<b>Kreation Baileys</b> 	Eine Kugel Vanilleglace & eine Kugel Mokka- glace gebrannte Mandeln   Baileys Irish Cream	11
<b>Dänemark</b> 	Drei Kugeln Vanilleglace Schokoladensauce   Rahm	13
<b>Bananensplit</b> 	Zwei Kugeln Vanilleglace   Schokoladensauce frische Banane   geröstete Mandelsplitter   Rahm	13
<b>Wiener Eiskaffee</b> 	Zwei Kugeln Vanilleglace übergossen mit warmem Kaffee   Rahm	12

## Kugel Glace

Rahm 	Vanilleglace	4
	Schokoladenglace	4
	Mokkaglace	4
Sorbet 	Apfelsorbet	4
	Erdbeer- Rhabarbersorbet	4
	Blutorangensorbet	4
Joghurt 	Joghurt- Naturglace	4
	Joghurt- Mangoglace	4
Extras 	Portion geschlagener 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

---

#### Bäckerei Konditorei Weinburg

9038 Rehetobel, 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