



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“

Wildmenü

Nüsslisalat | Hirschmostbröckli | Portweinfeige | Trauben | Belper Knolle

Kürbissuppe | Amarettibrösel

Rehpfeffer | Rotkraut | Maroni | Quarkspätzli | Preiselbeerbirne

Vermicelles | Kakao Meringues | Kirsch | Vanilleglace 68

Vorspeisen

Kürbissuppe



Amarettibrösel

12

Nüsslisalat

Hirschmostbröckli | Portweinfeige | Trauben | Belper Knolle

14

Hauptgerichte

Hausgebeizter Rehpfeffer

aus heimischer Jagd | Jagdverein Eggersriet

Rotkraut | Maroni | Quarkspätzli | Preiselbeerbirne

37

Rosa Rehrücken

aus heimischer Jagd | Jagdverein Eggersriet

Wildjus | Rotkraut | Maroni | Quarkspätzli | Preiselbeerbirne

51

Hirschschnittel Jäger Art

aus heimischer Jagd | Appenzellerland

Wildrahmsauce | Speckwürfel | Silberzwiebeln | Champignons

Rotkraut | Maroni | Quarkspätzli | Preiselbeerbirne

39

Blätterteig Pastetli



Waldpilze | Wirsing | Rahmsauce

Rotkraut | Maroni | Preiselbeerbirne

29