



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“

Angebot des Monats

Second Cuts von Luma Delikatessen

Früher waren Second Cuts besser bekannt als «Metzgerstück». Im Gegensatz zu den bekannteren Pendants sind sie nachhaltiger, aber auch unbekannter. Sie werden aus dem Bauch, der Schulter und der Brust geschnitten. Unsere Stücke sind gut selektioniert und auf den Punkt gereift – eine grössere Freude für Fleischliebhaber*innen als Filet und Co.

Short Rib

Intensives Aroma mit starker Marmorierung von der Querrippe

Mariniert, 24 Stunden gegart und anschliessend glasiert 39

Secret Cut

Besticht durch Saftigkeit & Muskelstruktur: Das geheime Stück

kurz rosa gebraten

Schweizer Alpensalz 38

Sirloin Flap

Einzigartige Fleischmarmorierung von der Bauchflanke

schonend rosa gegart, anschliessend kräftig gebraten

Schweizer Alpensalz 38

Hanging Tender

Extrem kräftige Rindfleischnote vom Nierenzapfen

Sous Vide auf den Punkt gegart, anschliessend kräftig gebraten

Schweizer Alpensalz 39

Beilagen

Kleiner gemischter Salat 5

Kartoffelsalat 5

Buntes Gemüse 5

Pommes frites 6

Serviert mit Chimichurri | Kräuterbutter | Barbecue-Sauce

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	80
4 Gang Menü, aus Fünfländermenü frei kombinierbar	69
3 Gang Menü, aus Fünfländermenü frei kombinierbar	58

Aperospezialitäten

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

Vorspeisen

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

Siedfleisch & Kren Vorarlberger Art

Rindsiedfleisch Carpaccio | Meerrettich

Rettichchips | Kürbiskernöl 17 | 26



Vorspeisen Salate

Blattsalat 	Bunter Blattsalat karamellisierte Kerne Kürbiskernöl Dressing	9
Gemischter Salat 	Gemischter Salatteller Kürbiskernöl Dressing	12
Ostschweizer Büffelmozzarella 	Rucola Tomatenkompott Schweizer Alpensalz Olivenöl	18

Suppen

Rieslingsuppe 	Thurgauer Apfel Rheintaler Riesling Rahm	12
Erfrischend pikante Gazpacho 	Peperoni Gurke Tomate Peperoncini	10

Traditionell & Urchig

Käsespätzli 	
Quarkspätzli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	24
Appenzeller Spätzli	
Quarkspätzli Rindsmostbröckli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	26
Ghackets & Hörnli	
Rindshackfleisch Reibkäse Apfelmus	25
Veganes Ghackets 	
Bio Soja Gehacktes Hörnli Apfelmus	25

Ostschweizer Wurstspezialitäten

Appenzeller Siedwurst von der Metzgerei Fuchs	
Kartoffelsalat würziger Apfelsenf	26
St. Galler Kinderfestbratwurst vom Grill	
Zwiebelsauce Pommes frites	26

Rossbüchel Klassiker

Kalbsleberli

Lebergeschnetzelttes | Rotweinjus | glasierte Zwiebeln
Kräuter | knusprige Rösti

33 | 41

Vegi Geschnetzelttes

Quorn Geschnetzelttes | Champignonsauce
knusprige Rösti

21 | 29

Geschnetzelttes vom Kalb

Kalbshuft Streifen | Champignonsauce
knusprige Rösti

35 | 42

Kalbs Cordon Bleu Rossbüchel Art

Original Pferdemosbröckli | Kräuter | rezentere Gruber Dorfkäse
Pommes frites | saisonales Gemüse

42

Knusper Haxe Bayrische Art

Schweinshaxe | Kartoffelsalat
Sauerkraut | würziger Apfelsenf

36

Salatbowl Klassiker

Wurstkäsesalat

Cervelat | milder Gruber Dorfkäse | Ei
Essiggurke | Zwiebelringe | French Dressing



einfach | garniert
17 | 20

Thurgauer Knusperli

Forellenfilet im Apfelweinteig | Remouladensauce
gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing

31

Hausgemachte Falafel

Gemischter Salatteller | Kürbiskernöl Dressing
Dipauswahl: Limetten- Minzequark 
Koriander- Walnusspesto 

24

Kinderkarte

Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch

11

Chicken Nuggets

Poulet im Backteig | Pommes frites

11

Käsespätzli

Quarkspätzli | Gruber Dorfkäse

11

Pommes frites

Kleine Portion

6

Grosse Portion

9






Kinder Dessert

Coupe Smarties

Schokoladenglace | Smarties | Rahm

5

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
	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 8.1% Mehrwertsteuer.

Unsere Lieferanten

Fleisch

Metzgerei Fuchs

9035 Grub, AR

Traitafina

7000 Chur, GR

Pferdemetzgerei Baumgartner

9008 St.Gallen, SG

Teigwaren

Biohof Stacher

9315 Neukirch, TG

Brot, Backwaren

Bäckerei Konditorei Weinburg

9038 Rehetobel, AR

g'nuss

9000 St. Gallen, SG

Fisch

Frommis DELIKATESSEN

9016 St. Gallen, SG

Käse

Käserei Graf AG

9035 Grub, AR

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

9320 Arbon, TG

Glace

Schaub's Bauernhofglace

8553 Mettendorf, TG