



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“

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 vom Eringer Rind

Cognac | Süsskartoffel Chutney

Wachtel Ei | Toastbrot 23 | 35

Veganes Tatar aus Rheintaler Edamame

Cognac | Süsskartoffel Chutney

Toastbrot 17 | 26

Rieslingsuppe

Thurgauer Apfel | Rheintaler Riesling | Rahm

12

Salatbowl

Gemischter Salat 	
gemischter Salatteller Otschweizer Kürbiskernöl Dressing	12
Blattsalat 	
Bunter Blattsalat karamellisierte Kürbiskerne Otschweizer Kürbiskernöl Dressing	9
Wurstkäsesalat	
Cervelat milder Gruber Dorfkäse Ei Essiggurke Zwiebelringe French Dressing	einfach garniert 17 20
Knusperli	
«Swiss alpine Lachs» Remouladensauce gemischter Salatteller Otschweizer Kürbiskernöl Dressing	33
Hausgemachte Falafel	
gemischter Salatteller Otschweizer Kürbiskernöl Dressing Dipauswahl: Limetten- Minzequark  Koriander- Walnusspesto 	24

Warme Gerichte

Pommes frites 	
Kleine Portion	6
Grosse Portion	9
Käsespätzli 	
Quarkspätzli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	24
Appenzeller Spätzli	
Quarkspätzli Rindsmostbröckli Gruber Dorfkäse Röstzwiebeln	26
Appenzeller Siedwurst von der Metzgerei Fuchs	
Lauwarmer 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

Saisonale Desserts

Coupe Romanoff 	
Zwei Kugeln Vanilleglace Marinierte Erdbeeren Rahm	10 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 caffe 	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 Mokkaglace 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
	Mokkaglace	4
Sorbet 	Apfelsorbet	4
	Erdbeer- Rhabarbersorbet	4
	Blutorange	4
Joghurt 	Joghurt- Naturglace	4
	Joghurt- Mangoglace	4
Extras 	Portion Rahm	1.50
	Schokoladensauce	1.50

Kinderkarte

Chicken Nuggets

Poulet im Backteig | Pommes frites

11

Käsespätzli

Quarkspätzli | Gruber Dorfkäse | Röstzwiebeln

11

Pommes frites

Kleine Portion

6

Grosse Portion

9

Kinder Dessert

Coupe Smarties

Schokoladenglace | Smarties | Rahm

5

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:

Lachs: Schweiz, GR | Swiss Lachs Lostallo

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

Larina Fleischveredelung AG

9050 Appenzell, AI

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

Zellweger Comestibles

9422 Staad, SG

Käse

Käserei Graf AG

9035 Grub, AR

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

9320 Arbon, TG

Glace

Schaub's Bauernhofglace

8553 Mettendorf, TG

Kürbiskerne & Öl

Brütsch erdverbunden GmbH

8200 Schaffhausen, SH