



## **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 Schübli

Pferde Rohwurst | Essiggemüse | Wurzelbrot 9

---

## Vorspeisen Salate

### Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kürbiskerne

Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing 9

### Gemischter Salat

Gemischter Salatteller | Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing 12

### Ostschweizer Büffelmozzarella

Rucola | Tomatenkompott

Schweizer Alpensalz | Olivenöl 18

### Erfrischender Sommersalat

Avocado | Mango | Granatapfel

Peperoncini | Schalotten | Rucola 14

## 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

### Swiss Alpine Rauchlachstranchen

Zwiebelringe | Kapern | Süsskartoffel Chutney  
Toastbrot

25 | 38

### Siedfleisch Carpaccio

Rindsiedfleisch | frischer Meerrettich  
Quark | Rettichchips | Ostschweizer Kürbiskernöl

17 | 26

---

## Suppen

### Rieslingsuppe

Thurgauer Apfel | Rheintaler Riesling | Rahm



12

### Erfrischend pikante Gazpacho

Peperoni | Gurke | Tomate | Peperoncini





10

## Traditionell & Urchig

<b>Käsespätzli</b> 	
Quarkspätzli   Gruber Dorfkäse   Röstzwiebeln	24
<b>Appenzeller Spätzli</b>	
Quarkspätzli   Rindsmostbröckli   Gruber Dorfkäse   Röstzwiebeln	26
<b>Ghackets &amp; Hörnli</b>	
Rindshackfleisch   Hörnli vom Biohof   Reibkäse   Apfelmus	25
<b>Veganes Ghackets</b> 	
Bio Soja Gehacktes   Hörnli vom Biohof   Apfelmus	25

---

## Aus der Salatbowl

<b>Wurstkäsesalat</b>	
Cervelat   milder Gruber Dorfkäse   Ei Essiggurke   Zwiebelringe   French Dressing	einfach   garniert 17   20
<b>Knusperli</b>	
«Swiss alpine Lachs»   Remouladensauce gemischter Salatteller   Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing	33
<b>Tofu Nuggets aus Schweizer Bio Soja</b>	
Gemischter Salatteller   Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing Dipauswahl: Remouladensauce  Koriander- Walnusspesto 	28
<b>Hausgemachte Falafel</b>	
Gemischter Salatteller   Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing Dipauswahl: Limetten- Minzequark  Koriander- Walnusspesto 	24

## Rossbüchel Klassiker

### Kalbsleberli

Lebergeschnetzelttes | Rotweinjus | glasierte Zwiebeln  
frische Kräuter | Kartoffelgratin

33 | 41

### Vegi Geschnetzelttes



Quorn Geschnetzelttes | Champignonsauce  
Kartoffelgratin

21 | 29

### Geschnetzelttes vom Kalb

Kalbshuft Streifen | Champignonsauce  
Kartoffelgratin

35 | 42

### Kalbs Cordon Bleu Rossbüchel Art

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

42

### Knusper Haxe Bayrische Art

Schweinhaxe | lauwarmer Kartoffelsalat  
Sauerkraut | würziger Apfelsenf

36

---

## Ostschweizer Wurstspezialitäten

### Appenzeller Siedwurst von der Metzgerei Fuchs

Lauwarmer Kartoffelsalat | würziger Apfelsenf

26

### St. Galler Kinderfestbratwurst vom Grill

Zwiebelsauce | Pommes frites

26

## Kinderkarte

### Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch | Hörnli vom Biohof  
Käse und Apfelmus auf Verlangen

11

### 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

## 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> 	
Mit geschlagenem Rahm	6 1.5
<b>Nussgipfel vom Beck</b> 	
„es hät solangs hät“	4

---

## Saisonal

<b>Coupe Romanoff</b> 	
Zwei Kugeln Vanilleglace marinierte Erdbeeren   Rahm	10   13

---

## Käse

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


## Kreationen von der Bauernhofglace



<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

<b>Rahmglace</b> 	Vanilleglace	4
	Schokoladenglace	4
	Mokka- glace	4
<b>Sorbet</b> 	Apfelsorbet	4
	Erdbeer- Rhabarbersorbet	4
	Blutorangensorbet	4
<b>Joghurtglace</b> 	Joghurt- Naturglace	4
	Joghurt- Mangoglace	4
<b>Extras</b> 	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:

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