



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“

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

Fünfländermenü

Schwartenmagen Rossbüchel Art

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse
Zwiebel | Vinaigrette | Alpensalz

Riesling-Sylvaner Suppe

Apfel | St. Galler Riesling-Sylvaner | Rahm

Zwiebelrostbraten

Entrecôte | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln | Quarkspätzli | Gemüse

Schwarzwäldertorte im Gläsli

Schokoladenbiskuit | Kirsch | eingemachte Kirschen | Rahm

Menüpreis

66

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 Salate

Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kürbiskerne

Otschweizer Kürbiskernöl Dressing 9

Gemischter Salat

Gemischter Salatteller | Otschweizer Kürbiskernöl Dressing

12

Vorspeisen

Schwartenmagen Rossbüchel 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 Rauchlachs

Honig | Dill | Senf | Zwiebelringe | Kapern
Zitronenmayonnaise | Rucola | Toastbrot

25 | 38

Siedfleisch Carpaccio

Rindsiedfleisch | frischer Meerrettich
Quark | Rettichchips | Ostschweizer Kürbiskernöl

17 | 26

Suppen

Riesling-Sylvaner Suppe

Apfel | St. Galler Riesling-Sylvaner | 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 | Hörnli vom Biohof | Reibkäse | Apfelmus 25

Veganes Ghackets

Bio Soja Gehacktes | Hörnli vom Biohof | Apfelmus 25

Aus der Salatbowl

Knusperli

«Swiss alpine Lachs» | Remouladensauce
gemischter Salatteller | Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing 33

Hausgemachte Falafel

Gemischter Salatteller | Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing 24

Dipauswahl: Limetten- Minzequark 

Koriander- Walnusspesto 

Rossbüchel Klassiker

Kalbsleberli

Lebergeschnetzeltes | Rotweinjus | glasierte Zwiebeln
frische Kräuter | Rösti

33 | 41

Vegi Geschnetzeltes

Quorn Geschnetzeltes | Champignonsauce
Rösti

21 | 29

Gschnetzeltes vom Kalb

Kalbshuft Streifen | Champignonsauce
Rösti

35 | 42

Kalbs Cordon Bleu Rossbüchel Art

Original Pferdmostbröckli | Kräuter | rezenter Gruber Dorfkäse
Pommes frites | saisonales Gemüse

42

Knusper Haxe Bayrische Art

Schweinshaxe | lauwarmer Kartoffelsalat
Sauerkraut | würziger Apfelsenf

36

Zwiebelrostbraten

Entrecôte | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln
Quarkspätzli | Gemüse

50

Ostschweizer Wurstspezialitäten

Appenzeller Siedwurst von der Metzgerei Fuchs

Lauwarmer Kartoffelsalat | würziger Apfelsenf

26

St. Galler Kinderfestbratwurst vom Grill

Zwiebelsauce | Rösti

28


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	2
Nussgipfel vom Beck 	
„es hät solangs hät“	4

Saisonal

Coupe Nesselrode 	
Zwei Kugeln Vanilleglace Vermicelles Kakao Meringues Kirsch Rahm	10 13

Käse

Buntes Käse Plättli 	
Variation von der Emmentaler Käserei Jumi Kompott Senf Honig Birnenbrot	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

Rahmglace

Vanilleglace

4

Schokoladenglace

4

Mokka- glace

4

Sorbet

Apfelsorbet

4

Erdbeer- Rhabarbersorbet

4

Blutorangensorbet

4

Joghurtglace

Joghurt- Naturglace

4

Joghurt- Mangoglace

4

Extras

Portion geschlagener Rahm

2

Schokoladensauce

2

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

Jumi

3067 Boll, BE

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

9320 Arbon, TG

Glace

Schaub's Bauernhofglace

8553 Mettendorf, TG

Kürbiskerne & Öl

Brütsch erdverbunden GmbH

8200 Schaffhausen, SH