



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. Wir vereinen bewusst hauptsächlich regionale Grundnahrungsmittel mit nachhaltigen Produkten aus aller Welt, um Ihnen ein geschmackliches Erlebnis mit internationalen Akzenten zu bieten.

Unsere Küche folgt einer klaren Philosophie, wir verwenden ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Produkte. Dazu arbeiten wir eng mit lokalen Partnern zusammen. Dorfmetzgerei, Bäckerei, Käserei und viele Kleinbetriebe aus Grub und dem nahen Umland zählen zu unseren wichtigsten Partnern.

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt unserer wunderschönen Region, Kombiniert mit einem Hauch internationalen Flair entstehen gesunde und mit viel Leidenschaft zubereitete Köstlichkeiten, die Sie begeistern werden.

Euer Rossbüchel-Team wünscht „en Guete“



Fünfländermenü

Schwartenmagen Rossbüchel Art

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse
Zwiebelringe | Weisswein-Vinaigrette | Alpensalz

Riesling-Sylvaner Suppe

St. Galler Riesling-Sylvaner | Rahm
Apfel | Mandel | Petersilie

Zwiebelrostbraten

Entrecôte | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln | Quarkspätzli | Gemüse

Schwarzwäldertorte im Gläsli

Schokoladenbiskuit | Kirsch | eingemachte Kirschen | Rahm

Menüpreis

82

Veganes Menü

Veganes Tatar aus Rheintaler Edamame

Cognac | Süsskartoffel Chutney | Toastbrot

Tom Kha Suppe

Kokosmilch | Pilze | Ingwer
Chili | Koriander

Veganes Ghackets

Bio Soja Gehacktes | Hörnli vom Biohof | Apfelmus

Sorbetduett

Erdbeer- Rhabarbersorbet | Blutorangensorbet

Menüpreis

62

Apero

Vesper Plättli

Regionale Aufschnitt Spezialitäten
Rindsmostbröckli | Bauernspeck | Schinken
Käse | Essiggemüse | Wurzelbrot 26

Buure Pantli

Appenzeller Pantli | Essiggemüse | Wurzelbrot 9

Vorspeisen

Blattsalat

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kürbiskerne
Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing 10

Bunt gemischte Salatbowl

Gemüse & Getreidesalate | bunte Blattsalate
karamellisierte Kürbiskerne | Ostschweizer Kürbiskernöl Dressing 15

Schwartenmagen Rossbüchel Art

Hausgemachter Schwartenmagen | Essiggemüse
Zwiebelringe | Weisswein-Vinaigrette | Alpensalz 15

Rinds Tatar vom Eringer Rind

Cognac | Süsskartoffel Chutney
Wachtel Ei | Toastbrot 24

Veganes Tatar aus Rheintaler Edamame

Cognac | Süsskartoffel Chutney
Toastbrot 19

Swiss Alpine Rauchlachs

Honig | Dill | Senf | Zwiebelringe | Kapern
Zitronenmayonnaise | Rucola | Toastbrot 26

Siedfleisch Carpaccio

Rindssiedfleisch | frischer Meerrettich
Quark | Rettichchips | Ostschweizer Kürbiskernöl 18

Suppen

Riesling-Sylvaner Suppe

St. Galler Riesling-Sylvaner | Rahm
Apfel | Mandel | Petersilie

14

Tom Kha Suppe

Kokosmilch | Pilze | Ingwer | Chili | Koriander

15

Traditionell & Urchig

Unsere einzigartige Siedwurst vom Metzger Fuchs

Verfeinert mit Appenzeller Mostbröckli
Käsespätzli | würziger Apfelsenf

32

Käsespätzli

Quarkspätzli | Gruber Dorfkäse | Röstzwiebeln

25

Appenzeller Spätzli

Quarkspätzli | Rindsmostbröckli | Gruber Dorfkäse | Röstzwiebeln

27

Ghackets & Hörnli

Rindshackfleisch | Hörnli vom Biohof | Reibkäse | Apfelmus

26

Veganes Ghackets

Bio Soja Gehacktes | Hörnli vom Biohof | Apfelmus

26

Klassiker

Bestellen Sie Ihre Wunschbeilage separat dazu

Kalbsleberli

Lebergeschnetzeltes | Rotweinjus | glasierte Zwiebeln | frische Kräuter 37

Vegi Geschnetzeltes

Quorn Geschnetzeltes | Champignonsauce 25

Geschnetzeltes vom Kalb

Kalbshuft Streifen | Champignonsauce 38

Kalbs Cordon Bleu Rossbüchel Art

Original Pferdmostbröckli | Kräuter | rezenter Gruber Dorfkäse 34

Knusper Haxe Bayrische Art

Schweinshaxe | Sauerkraut | würziger Apfelsenf 32

Zwiebelrostbraten

Entrecôte | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln 44

Knusperli

«Swiss alpine Lachs» | Remouladensauce 29

Hausgemachte Falafel



Frittierte Kichererbsenbällchen 22

Dipauswahl: Limetten- Minzequark 

 Koriander- Walnusspesto 

Beilagen

 Quarkspätzli | Käsespätzli | Tagesgemüse

  Hörnli vom Biohof (auf Wunsch vegan erhältlich)

 Rösti | Ostschweizer Pommes Frites | lauwarmer Kartoffelsalat

 Salatbowl Rossbüchel Style | Blattsalat 6

Hausgemacht & Süss

Süssmost Creme

Rheintaler Apfelsaft | Rahm

9

Caramelköpfl

Rahm

9

Schwarzwäldertorte im Gläsl

Schokoladenbiskuit | Kirsch | eingemachte Kirschen | Rahm

10

Schokoladenkuchen

Mit geschlagenem Rahm

6

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

19

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

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

Ostschweizer 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

Pferdemetzgerei Baumgartner

9008 St.Gallen, SG

Larina Fleischveredelung AG

9050 Appenzell, AI

Teigwaren, Brot & Backwaren

Biohof Stacher

9315 Neukirch, TG

Bäckerei Hecht

9427 Wolfhalden, AR

g'nuss

9000 St. Gallen, SG

Fisch

Zellweger Comestibles

9422 Staad, SG

Gemüse & Frischprodukte

Caviezel Giovanettoni

9320 Arbon, TG

Käse

Käserei Graf AG

9035 Grub, AR

Jumi

3067 Boll, BE

Glace

Schaub's Bauernhofglace

8553 Mettendorf, TG

Kürbiskerne & Öl

Brütsch erdverbunden GmbH

8200 Schaffhausen, SH

Nussgipfel

Bäckerei Konditorei Weinburg

9038 Rehetobel, AR