



Fünfländerküche

Jeder Teller, den wir Ihnen auftragen, 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.

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“

Chef: Philipp Nußbaumer (Service – Küche)

In der Küche: Lea B., Maximilian P. und Tobias W.

Im Service: Jenny und Christoph

Reinigung: Annik

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene.

Vorspeisen

Frühlingssalat

Apfel | Radieschen | Erdbeeren

CHF 18

Ceasar Salat

Sardellen | Croutons | Kirschtomaten

CHF 15

Carpaccio

Parmesan | Pesto | Trüffelöl

CHF 26

Forelle

Petersilienmarinade | Apfel | Miso

CHF 23

Suppen

Rindssuppe

Tageseinlage

CHF 13

Spargelschaumsuppe

Croutons

CHF 14

Hauptspeisen

Gebratene Forelle

Fregola Sarda | Kraut | Meerrettich

CHF 43

Aubergine

Paprika | Ribisel | Haselnuss

CHF 36

Kaspressknödel

Kraut | Kräuterdip

CHF 33

Wiener Schnitzel

Vom Kalb

CHF 44

Vom Schwein

CHF 33

Pommes oder Beilagen Salat oder Petersilienkartoffel

Zwiebelrostbraten

Kartoffelpüree | saisonelles Gemüse

CHF 45

Desserts

Rhabarber – Erdbeertörtchen

Basilikumeis CHF15

Panna Cotta

Himbeer | Rhabarber CHF 13

Tageskuchen ohne Rahm

CHF 8

Tageskuchen mit Rahm

CHF 10

Eisbecher

CHF 14

Unser Service informiert Sie gerne über die aktuell verfügbaren Variationen

Kugel Eis ohne Rahm

CHF 5

Kugel Eis mit Rahm

CHF 7