

Rössli Flawil

Laut dem Flawiler Lokalhistoriker Alfred Hofmann dürfte seit über 350 Jahren an dieser Stelle ein Gasthaus stehen. Zwei Jahrhunderte später prägte das Geschlecht Pfändler und Familie Gauer das «Rössli» – Geschehen. Zur Franzosenzeit von 1798 bis 1803 war es Johannes Pfändler, seines Zeichens Schulvogt, Kreiskommandant und erster Präsident des Distriktgerichtes Flawil, der im «Rössli» den Ton angab. Andere Wirte und Besitzer folgten und ab 1909 war es die Familie Gauer, welche in vielen Generationen mit Umsicht die ausgedehnte Liegenschaft mit Gaststätte, kleinen Saal und Tonhalle betreut hatte.

Unsere Speisekarte umfasst vom einfachen Menu bis zum Gericht für gehobene Ansprüche; ein reichhaltiges Angebot. Ebenso finden Sie bei uns zahlreiche saisonale Köstlichkeiten. Ein breites Sortiment an feinen Weinen zu attraktiven Preisen, abgestimmt auf die verschiedenen Angebote, runden die Karte ab.

Unser Küchen - Team freut sich Sie in den Räumen vom Rössli kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Irene Baumann als Gastgeberin und ihre Mitarbeiter, zeichnen sich dafür verantwortlich, dass Sie sich im Rössli wohlfühlen können und einige unbeschwerte Stunden verbringen dürfen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Das Hotel Flawil welches mit seinen zwölf Zimmern und einer Suite das Hotelangebot in Flawil abdeckt; wird als Zusatzbetrieb zum Restaurant Rössli von Irene Baumann als Gastgeberin und ihrem Team betrieben.

Ein Haus voll Gastlichkeit – Gross genug, um Ihren vielfältigen Wünschen zu dienen, klein genug, um die Gemütlichkeit und Vertrautheit von zuhause auszustrahlen.

Wir freuen uns auf Sie...

Ihr Rössli Flawil Team

Ristorante

Insalate

Insalata verde 8,50

Insalata mista 10,50

Insalata invernale colorata con pere, noci e pancetta 13,50

Condimenti per insalata: Condimento francese, condimento balsamico, condimento miele e senape

Antipasti

Tartare di manzo delicata, media o piccante 19.50 / 28.50
servita con pane tostato e burro

Fichi al forno
serviti con formaggio Bloderkäse del Toggenburgo e pancetta 17.50

Crema di zucca arrosto e pesto di semi di zucca 17.50

Zuppe

Zuppa di San Gallo
con strisce di trota affumicata 11.50

Zuppa di barbabietola con formaggio Bloder del Toggenburgo 11.50

Zuppa Rössli secondo la ricetta tradizionale
servita con crostini e panna 6.50 / 10.50

Ristorante

Classici di carne

Cordon bleu di vitello ripieno di prosciutto e formaggio Appenzeller	34.50
Cordon bleu di maiale ripieno di prosciutto e formaggio Appenzeller	24.50
Bistecca servita con burro alle erbe selvatiche e chutney d'uva con carne di maiale	24.50
con carne di vitello	+ 10.00
Medaglioni di filetto di maiale in padella con rösti al burro e salsa di funghi e panna	36.00
Cotoletta di vitello alla viennese	31.50
Guancia di vitello stufato con verdure, cipolle e vino rosso accompagnato da pappardelle	38.00
Filetto di Black Angus irlandese, arrosto 160 g o 250 g con salsa alla birra scura Biberli	38.00 / 54.00
Pollo a pezzetti in salsa al curry Thay servito con verdure asiatiche e riso basmati	29.00

Contorni

Rösti	6.00
Risotto al mascarpone	6.00
Riso basmati	6.00
Patatine fritte	6.00
Pappardelle	6.00
Contorno di verdure di stagione	5.00 / 9.00

Ristorante

Piatti vegetariani...

Rösti dell'Appenzello con uovo al tegamino senza glutine 17.50

Hamburger fatto in casa con lenticchie, barbabietola rossa e mela
servito su radici di scorzonera 22.50

Pesce

Filetto di lucioperca con crosta di mandorle e senape
su un letto di risotto al limone 36.00

Menu per due o più persone

Menu a sorpresa disponibile solo la sera

Menu a sorpresa di 5 portate

lasciatevi sorprendere dalle nostre creazioni culinarie! a persona 72.00

il nostro contributo attivo contro lo spreco alimentare

Fondue Chinoise

quattro tipi di carne tagliata a mano,

320 gr. a persona (manzo, vitello, maiale e pollo)

Servizio aggiuntivo per 50 gr di carne + sfr. 8.00

tre salse fatte in casa

Patatine fritte e verdure a persona 49.00

per completare... un brodo di carne

con un goccio di + 5.00

Chateaubriand

con salsa bernese

con contorno a scelta

e ricca guarnizione di verdure a persona 58.00

Ristorante

insalata mista	
con cotoletta di maiale impanata o al naturale	24.00
con carne di vitello	+ 10.00
con bistecca di maiale con burro alle erbe selvatiche	34.00
con carne di vitello	+ 10.00
con cordon bleu di maiale	34.00
con vitello	+ 10.00
con cotoletta di pollo con burro alle erbe selvatiche	27.00
con trota croccante del Kundelfingerhof con salsa tartara	28.00
con filetto di lucioperca alla griglia	36.00
con filetto di Black Angus irlandese arrosto	
con burro alle erbe selvatiche	160 g o 250 g
Salse per insalata: salsa francese, salsa balsamica, salsa al miele e senape	46.00 / 62.00

Per i nostri piccoli ospiti

Insalate	
Insalata verde	6,00

Insalata mista	8,00
----------------	------

Zuppa

Zuppa Rössli	6,50
--------------	------

Vegetariano

Rösti con uovo al tegamino	15.00
----------------------------	-------

Carne

Cotoletta di maiale con patatine fritte	15.00
---	-------

Chicken nuggets con patatine fritte	15.00
-------------------------------------	-------