

Rössli Flawil

Selon l'historien local de Flawil, Alfred Hofmann, une auberge se trouve probablement à cet endroit depuis plus de 350 ans. Deux siècles plus tard, la famille Pfändler et la famille Gauer façonnèrent l'événement « Rössli ». À l'époque française de 1798 à 1803, c'est Johannes Pfändler, huissier d'école, commandant de district et premier président du tribunal de district de Flawil, qui donna le ton au « Rössli ». D'autres aubergistes et propriétaires suivirent et à partir de 1909, c'est la famille Gauer qui s'occupa soigneusement de la vaste propriété comprenant un restaurant, une petite salle et une salle de concert pendant de nombreuses générations.

Notre menu comprend tout, des menus simples aux plats pour les demandes sophistiquées ; une offre riche. Vous y trouverez également de nombreuses spécialités de saison. Une large gamme de vins fins à des prix attractifs, adaptés aux différentes offres, complète la carte.

Notre équipe de cuisine se fera un plaisir de vous gâter avec des délices culinaires dans les salles du Rössli. Irene Baumann, en tant qu'hôtesse, et son équipe veillent à ce que vous vous sentiez à l'aise au Rössli et que vous puissiez y passer quelques heures sans soucis.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande des ingrédients contenus dans nos plats pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

L'Hôtel Flawil, qui couvre l'offre hôtelière de Flawil avec ses douze chambres et une suite est gérée comme une activité complémentaire au restaurant Rössli par Irene Baumann en tant qu'hôtesse et son équipe.

Une maison pleine d'hospitalité - assez grande pour répondre à vos divers souhaits, suffisamment petite pour rayonner le confort et la familiarité de la maison.

Nous avons hâte de vous voir...

Votre équipe Rössli Flawil

Restaurant

Salades

Salade verte	8,50
Salade mixte	10 ,50
Salade d'hiver colorée avec poires, noix et lard Sauces à salade : vinaigrette française, vinaigrette balsamique, vinaigrette miel-moutarde	13,50

Entrées

Tartare de bœuf doux, moyen ou épicé servi avec du pain grillé et du beurre	19,50 / 28,50
Figues cuites au four servies avec du fromage acidulé du Toggenbourg et du lard	17,50
Crème de potiron rôti et pesto de graines de potiron	17,50

Soupes

Soupe veloutée de Saint-Gall avec lamelles de truite fumée	11.50
Soupe de betteraves rouges au fromage fromage acidulé du Toggenbourg	11.50
Soupe Rössli selon une recette traditionnelle servie avec croûtons et crème	6.50 / 10.50

Restaurant

Classiques à base de viande

Cordon bleu de veau farci au jambon et au fromage d'Appenzell	34,50
Cordon bleu de porc farci au jambon et au fromage d'Appenzell	24,50
Steak servi avec beurre aux herbes sauvages et chutney aux raisins	
avec viande de porc	24.50
avec viande de veau	+ 10.00
Médaillons de filet de porc à la poêle avec rösti au beurre et sauce à la crème et aux champignons	36.00
Escalope de veau à la viennoise	31,50
Joues de veau braisées avec légumes, oignons et vin rouge accompagnées de pappardelles	38,00
Filet de Black Angus irlandais, rôti 160 g ou 250 g avec une sauce à la bière brune Biberli	38,00 / 54,00
Émincé de poulet à la sauce curry Thay servi avec des légumes asiatiques et du riz basmati	29.00

Accompagnements

Rösti	6.00
Risotto au mascarpone	6.00
Riz basmati	6.00
Frites	6.00
Pappardelles	6.00
Garniture de légumes de saison	5.00 / 9.00

Restaurant

Plats végétariens...

Rösti appenzellois avec œuf au plat	sans gluten	17,50
Burger maison aux lentilles, betteraves rouges et pommes servi sur lit de salsifis		22,50

Poisson

Filet de sandre en croûte d'amandes et de moutarde
sur lit de risotto au citron 36,00

Menus à partir de deux personnes

Menu surprise disponible uniquement le soir

Menu surprise à 5 plats

laissez-vous surprendre par nos délices culinaires !

Notre contribution active contre le gaspillage alimentaire

par personne 72.00

Fondue chinoise

Quatre sortes de viande coupée à la main.

320 g par personne (boeuf, veau, porc et poulet)

Service supplémentaire par 50 g de viande + 8.00 CHF

Trois sauces maison

Frites et légumes

Pintes et légumes

avec un trait d'alcool

par personne 49,00

+ 5.00

Chateaubriand

avec sauce béarnaise

avec accompagnement au choix

avec accompagnement au coint et garniture de légumes copieuse

par personne 58,00

Restaurant

Assiette de salade

avec escalope de porc panée ou nature	24.00
avec veau	+ 10.00
avec steak de porc au beurre aux herbes sauvages	34.00
avec veau	+ 10.00
avec cordon bleu de porc	34.00
avec veau	+ 10.00
avec escalope de poulet au beurre aux herbes sauvages	27.00
avec truite croustillante du Kundelfingerhof avec sauce tartare	28.00
avec filet de sandre grillé	36.00
avec filet de Black Angus irlandais rôti	
avec beurre aux herbes sauvages	160 g ou 250 g
Sauces à salade : vinaigrette française, vinaigrette balsamique, vinaigrette miel-moutarde	46.00 / 62.00

Pour nos petits hôtes

Salades

Salade verte	6,00
Salade mixte	8,00

Soupe

Soupe Rössli	6,50
--------------	------

Végétarien

Rösti avec œuf au plat	15.00
------------------------	-------

Viande

Escalope de porc avec frites	15.00
Nuggets de poulet avec frites	15.00