

## 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 13,50

Sauces à salade : vinaigrette française, vinaigrette balsamique, vinaigrette miel-moutarde

### Entrées

Tartare de bœuf doux, moyen ou épicé 19,50 / 28,50  
servi avec du pain grillé et du beurre

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
Médallions 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 Thai 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 !      par personne    72,00  
Notre contribution active contre le gaspillage alimentaire

### Fondue chinoise

Quatre sortes de viande coupée à la main,  
320 g par personne (bœuf, veau, porc et poulet)  
Service supplémentaire par 50 g de viande + 8,00 CHF  
Trois sauces maison  
Frites et légumes      par personne    49.00  
Pour finir... un bouillon de viande  
avec un trait d'alcool      + 5.00

### Chateaubriand

avec sauce béarnaise  
avec accompagnement au choix  
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