

## 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

## Restaurant

### Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Spinatsalat mit mariniertem Spargel und Radieschen	12.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Vinaigrette mit Dijon Senf und Bärlauch

### Vorspeisen

Crevetten mit Sesam Mandelmilch, Avocado und Koriander	14.50
Tomatenvariation mit Büffel-Mozzarella Flocken und Basilikum	17.50
Lauwarmer grüner und weisser Spargel mit Ei und Vinaigrette mit Dijon Senf und Bärlauch	18.00
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast und Butter	19.50 / 26.50

### Suppen

Bärlauchsuppe mit Italienischem Rohschinken	10.50
Samtsuppe vom Spargel mit Vanille	10.50
Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Croûtons und Rahmhaube	6.50 / 10.50

## Restaurant

### **Fleisch Klassiker**

Kalbs Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse 34.50

Schweins Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse 24.50

Steak 200g serviert mit Frühlingszwiebelbutter  
mit Schweinefleisch 24.50  
mit Kalbfleisch + 10.00

Kalbsschnitzel Wiener Art 30.50

Kalbsschnitzel « Prinzesse» mit weissem Spargel  
dazu Sauce Hollandaise  
und Frühlingskartoffeln 36.00

Lachsfilet « Prinzesse» mit weissem Spargel  
dazu Sauce Hollandaise  
und Frühlingskartoffeln 36.00

Irishes Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g 38.00 / 54.00  
mit Sauce Bernaise

Rindsfiletwürfel in Morchelrahmsauce mit Spargelspitzen  
verfeinert mit Cognac und hausgemachten Bärlauchspätzli 44.00

### **Beilagen**

Grüner und weisser Spargel 6.00

Frühlingskartoffeln 6.00

Bärlauchspätzli 6.00

Pommes-Frites 6.00

Tagliatelle 6.00

saisonale Gemüse garnitur 5.00 / 9.00

## Restaurant

### **Vegetarische & Vegane Gerichte...**

Weisser Spargel serviert mit Frühlingskartoffeln  
wählen Sie ihre Lieblingsauce

23.00 / 30.00

160 g / 280 g

Vinaigrette  
Sauce Hollandaise  
Sauce Mayonnaise

vegan

Fregola Sarda mit Grillgemüse und Ziegenfrischkäse

24.00

Polentaknödel mit Frischkäse  
auf Spinat und Zitronensauce

glutenfrei

22.50

### **Menus ab zwei Personen**

**Überraschungsmenu** nur abends erhältlich

5 - Gang Menu surprise

lassen Sie sich kulinarisch überraschen!

unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

pro Person 68.00

**Chateaubriand**

mit Sauce Bernaise

mit Beilage nach Wahl

und reichhaltiger Gemüse garnitur

pro Person 58.00

## Restaurant

### Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kalbfleisch	20.00 + 10.00
mit Schweinssteak und Frühlingszwiebelbutter mit Kalbfleisch	30.50 + 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu mit Kalbfleisch	32.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel und Frühlingszwiebelbutter	27.00
mit Forellenknusperli vom Kundelfingerhof und Tartarsauce	27.00
mit gebratenem Lachs und Frühlingszwiebelbutter	32.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g und Frühlingszwiebelbutter	39.50 / 55.00
Salatsaucen: Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Vinaigrette mit Dijon Senf und Bärlauch	

### Für unsere kleinen Gäste

#### Salate

Grüner Salat	5.50
Gemischter Salat	7.50

#### Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

#### Vegetarisch

Bärlauchspätzli mit Rahmsauce	14.50
-------------------------------	-------

#### Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	14.50
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites	14.50