

## 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 8.50

Gemischter Salat 10.50

Bunter Wintersalat mit Birne, Nüssen und Speck 13.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Honig Senf Dressing

### Vorspeisen

Rindstatar mild, medium oder feurig 19.50 / 28.50  
serviert mit Toast, und Butter

Gebackene Feigen  
serviert mit Toggenburger Bloderkäse und Speck 17.50

Creme von gebratenen Kürbis und Kürbiskern Pesto 17.50

### Suppen

St. Galler Samtsuppe  
mit Streifen von geräucherter Forelle 11.50

Randen Suppe mit Toggenburger Bloderkäse 11.50

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 serviert mit Wildkräuterbutter und Trauben Chutney mit Schweinefleisch	24.50
mit Kalbfleisch	+ 10.00
Schweinsfiletmedaillons Pfanne mit Butterrösti und Champignon Rahmsauce	36.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	31.50
geschmortes Kalbskopfbäggli mit Gemüse, Zwiebeln und Rotwein dazu Pappardelle	38.00
irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit einer Bieberli - Schwarzbiersauce	38.00 / 54.00
Pouletgeschnetzeltes in Thay Currysauce serviert mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	29.00
<b>Beilagen</b>	
Rösti	6.00
Mascarpone Risotto	6.00
Basmati Reis	6.00
Pommes-Frites	6.00
Pappardelle	6.00
saisonale Gemüse garnitur	5.00 / 9.00

## Restaurant

### **Vegetarische Gerichte...**

Appenzeller Sennenrösti mit Spiegelei                      glutenfrei                      17.50

hausgemachter Linsen - Randen – Apfel Burger  
serviert auf Schwarzwurzeln                      22.50

### **Fisch**

Zanderfilet mit Mandel Senfruste  
auf einem Beet von Zitronenrisotto                      36.00

### **Menus ab zwei Personen**

#### **Überraschungsmenu**    nur abends erhältlich

5 - Gang Menu surprise  
lassen Sie sich kulinarisch überraschen!                      pro Person    72.00  
unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

### **Fondue Chinoise**

vier Sorten handgeschnittenes Fleisch,  
320 gr. pro Person (Rind, Kalb, Schwein und Poulet)  
Nachservice pro 50 gr Fleisch + sfr. 8.00  
drei hausgemachte Saucen  
Pommes - Frites und Gemüse                      pro Person    49.00  
zum Abrunden... eine Fleischbouillon  
mit Schuss                      + 5.00

### **Chateaubriand**

mit Sauce Bernaise  
mit Beilage nach Wahl  
und reichhaltiger Gemüse garnitur                      pro Person    58.00

## Restaurant

### Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur	24.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00

mit Schweinssteak mit Wildkräuterbutter	34.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00

mit Schweins Cordon – Bleu	34.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00

mit Pouletschnitzel mit Wildkräuterbutter	27.00
---	-------

mit Forellenkusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
--	-------

mit Zander Filet vom Grill	36.00
----------------------------	-------

mit irischem Black Angusfilet gebraten		
mit Wildkräuterbutter	160g oder 250g	46.00 / 62.00
Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Honig Senf Dressing		

## Für unsere kleinen Gäste

### Salate

Grüner Salat	6.00
--------------	------

Gemischter Salat	8.00
------------------	------

### Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

### Vegetarisch

Rösti mit Spiegelei	15.00
---------------------	-------

### Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	15.00
-------------------------------------	-------

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites	15.00
-----------------------------------	-------