

## 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 Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Honig Senf Dressing	13. 50

### Vorspeisen

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

### Beilagen

Rösti	6.00
Mascarpone Risotto	6.00
Basmati Reis	6.00
Pommes-Frites	6.00
Pappardelle	6.00
saisonale Gemüsegarnitur	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 Senfkruste auf einem Beet von Zitronenrisotto	36.00
---	-------

### **Menus ab zwei Personen**

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

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

### **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 zum Abrunden... eine Fleischbouillon mit Schuss	pro Person 49.00 + 5.00
--	----------------------------

### **Chateaubriand**

mit Sauce Bernaise mit Beilage nach Wahl und reichhaltiger Gemüsegarnitur	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 Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit Zander Filet vom Grill	36.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten	
mit Wildkräuterbutter	160g oder 250g
Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Honig Senf Dressing	46.00 / 62.00

## 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
-----------------------------------	-------