

## Rössli Flawil

Secondo lo storico locale di Flawil Alfred Hofmann, in questo luogo dovrebbe sorgere una locanda da oltre 350 anni. Due secoli dopo, la dinastia dei Pfändler e la famiglia Gauer hanno lasciato un segno nella storia del «Rössli». Durante il periodo francese, dal 1798 al 1803, era Johannes Pfändler, scolarotto, comandante di circoscrizione e primo presidente del tribunale distrettuale di Flawil, a dettare legge al «Rössli». Seguirono altri gestori e proprietari e, a partire dal 1909, fu la famiglia Gauer che, per molte generazioni, gestì con cura l'ampia proprietà con ristorante, saletta e sala da concerto.

Il nostro menu spazia dal piatto semplice alla portata per palati raffinati; un'offerta ricca. Da noi troverete anche numerose prelibatezze stagionali. Un ampio assortimento di vini pregiati a prezzi interessanti, abbinati alle diverse proposte, completa la carta.

Il nostro team di cucina è lieto di potervi viziare culinarmente nei locali del Rössli. Irene Baumann, in qualità di padrona di casa, e i suoi collaboratori si impegnano affinché possiate sentirvi a vostro agio al Rössli e trascorrere alcune ore spensierate.

Su richiesta, il nostro personale sarà lieto di fornirvi informazioni sugli ingredienti presenti nei nostri piatti che potrebbero causare allergie o intolleranze.

L'Hotel Flawil e la Gästehaus Meiersegg, che completano l'offerta alberghiera a Flawil, sono gestiti da Irene Baumann come attività complementare al ristorante Rössli.

Il marchio «Label Fait Maison - Fatto in casa» contraddistingue i ristoranti che preparano i propri piatti interamente o in gran parte freschi nelle proprie cucine. È considerato «fatto in casa» un piatto preparato interamente in loco con materie prime o prodotti tradizionalmente utilizzati in cucina. I piatti del nostro menu contrassegnati con un \* non soddisfano i requisiti del marchio.

Per le nostre salse per insalata e le salse chinoise utilizziamo come base una maionese prodotta industrialmente. Allo stesso modo, i nostri gelati non sono fatti in casa.



## **Ristorante**

### **Insalate**

Insalata verde	8,50
Insalata mista	10.50
Insalata primaverile con asparagi marinati e ravanelli	12.50

Salse per insalata: condimento francese, condimento al balsamico, vinaigrette con senape di Digione e aglio orsino

### **Antipasti**

Terrina di asparagi bianchi con salmone marinato in casa	17.50
Tartare di avocado e fragole con zenzero e frutto della passione	17.50
Involtini primavera fatti in casa ripieni di asparagi e spinaci serviti con pesto all'aglio orsino	18.00
Tartare di manzo al sangue, media cottura o ben cotta servita con pane tostato e burro	19.50 / 28.50

### **Zuppe**

Cappuccino all'aglio orsino con cucchiaino di pasta sfoglia	11.50
Zuppa vellutata di asparagi alla vaniglia	11.50
Zuppa Rössli secondo ricetta tradizionale servita con crostini e ciuffo di panna	6.50 / 10.50

## Ristorante

### Classici di carne

Cordon bleu di vitello ripieno di prosciutto e formaggio Appenzeller 34.50  
Cordon bleu di maiale ripieno di prosciutto e formaggio Appenzeller 24.50

Bistecca servita con burro alle cipolline  
con carne di maiale 24.50  
con carne di vitello + 10.00

Cotoletta di vitello alla viennese 31.50

Cotoletta di vitello «Prinzesse» con asparagi bianchi  
accompagnata da salsa olandese e patate novelle 38.00

Filetto di salmone «Prinzesse» con asparagi bianchi  
accompagnato da salsa olandese e patate novelle 38.00

Filetto di Black Angus irlandese, arrosto 160 g 250 g 38.00 / 54.00  
con salsa olandese

Cubetti di filetto di manzo in salsa di spugnole con punte di asparagi  
arricchiti con cognac, accompagnati da spätzli all'aglio orsino fatti in casa 44.00

### Contorni

Asparagi verdi e bianchi 6.00

Patate novelle 6.00

Spätzli all'aglio orsino 6.00

Patatine fritte\* 6.00

Tagliatelle 6.00

Contorno di verdure di stagione 5.00 / 9.00

## Ristorante

### Piatti vegetariani...

Asparagi bianchi serviti con patate novelle scegliete la vostra salsa preferita	160 g / 280 g 23.00 / 30.00
Vinaigrette <small>vegana</small>	
Salsa olandese	
Maionese*	

Involtini primavera fatti in casa ripieni di spinaci e asparagi  
serviti con risotto all'aglio orsino 24.00

Ravioli agli asparagi con pomodori glassati e rucola 22.50

### Menu a partire da due persone

Menu a sorpresa disponibile solo la sera  
Menu a sorpresa di 5 portate  
lasciatevi sorprendere dal nostro menu! a persona 72.00  
il nostro contributo attivo contro lo spreco alimentare

### Fondue Chinoise

quattro tipi di carne tagliata a mano,  
320 gr. a persona (manzo, vitello, maiale e pollo)  
Ricarica ogni 50 gr di carne + CHF 8.00  
\*tre salse fatte in casa  
\*patatine fritte e verdure a persona 49.00  
per concludere... un brodo di carne  
con un goccio + 5.00

### Chateaubriand

con salsa bernese  
con contorno a scelta  
e ricca guarnizione di verdure a persona 58.00

## Ristorante

### Piatto di insalata

con cotoletta di maiale impanata o al naturale	24.00
con carne di vitello	+ 10.00
con bistecca di maiale al burro alle cipolline	34.00
con carne di vitello	+ 10.00
con cordon bleu di maiale	34.00
con carne di vitello	+ 10.00
con cotoletta di pollo con burro alle cipolline	27.00
con * croccantini di trota del Kundelfingerhof con salsa tartara	28.00
con salmone arrosto e burro alle cipolline	36.00
con filetto di Black Angus irlandese arrosto	
con burro alle cipolline 160 g o 250 g	46.00 / 62.00

\* Salse per insalata: condimento francese, condimento al balsamico, vinaigrette con senape di Digione e aglio orsino

### Per i nostri piccoli ospiti

Insalate	
Insalata verde	6.00
Insalata mista	8.00
Zuppa	
Zuppa Rössli	6.50
Vegetariano	
Spätzli all'aglio orsino con salsa alla panna	15.00
Carne	
Cotoletta di maiale con * patatine fritte	15.00
*Chicken nuggets con *patatine fritte	15.00