

## 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
Wassermelonensalat mit Sesam, Popcorn, Thuna und Erdbeer Relish	laktosefrei	14.50
Ceasar Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Sbrinz und Croûtons		18.50 / 26.00
Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Joghurt -Limettendressing		

### Vorspeisen

hausgebeizter Aperol Lachs im Blätterteigkissen mit Rucola, Wasabi und Sauerrahm		12.50
Vitello Tonnato "Piemonteser Art" mit Sardellen und Kapern		14.50
Mini Burratini mit geschmorten roten Zwiebeln, Ahornsirup und marinierten Tomaten		16.50
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast und Butter		19.50 / 26.50

### Suppen

Essenz vom Poulet mit seiner Einlage dazu Ingwer Espumas		10.50
herzhafte Aprikosensuppe mit gebratenen Crevetten		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 200g serviert BBQ Butter mit Schweinefleisch	24.50
mit Kalbfleisch	+ 10.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	30.50
Teriyaki-Rindsfiletwürfel mit Schalotten und Broccoli dazu Linguine	38.00
sautiertes Kalbssteak mit Eierschwämmli Rahmsauce serviert mit Weissweinsrisotto und grilliertem Zucchini	39.00
irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit Sauce Bernaise	38.00 / 54.00

### **Beilagen**

Linguini	6.00
Weisswein Risotto	6.00
Bratkartoffeln	6.00
Süßkartoffeln	6.00
Rösti	6.00
Pommes-Frites	6.00
saisonale Gemüse garnitur	5.00 / 9.00

## Restaurant

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

Trofie Nudeln mit Soja - Karottensalsa  
und Toggenburger Sbrinz 18.50 / 24.00

Rösti gratiniert mit Käse und Eierschwämmli Rahmsauce 24.00

sommerliche Gemüsepfanne  
mit gebratenen Süsskartoffeln und pochiertem Ei 18.50 / 24.00

Ravioli gefüllt mit Rucola an Kräutern und Tomaten Confit 17.50 / 23.00

### **Fisch**

gebratenes Felchenfilet auf sautiertem Sommergemüse  
serviert mit Süsskartoffeln und rassigem Knoblauch Dip 34.00

### **Menus ab zwei Personen**

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

5 - Gang Menu surprise  
lassen Sie sich kulinarisch überraschen!  
unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste pro Person 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	22.00 + 10.00
mit Schweinssteak und BBQ Butter mit Kalbfleisch	32.00 + 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu mit Kalbfleisch	33.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel und BBQ Butter	27.00
mit Forellenkusperli vom Kundelfingerhof und Tartarsauce	28.00
mit sautierten Felchenfilet und BBQ Butter	31.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g und Frühlingzwiebelbutter	46.00 / 60.00
Salatsaucen: Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Joghurt -Limettendressing	

### Für unsere kleinen Gäste

#### Salate

Grüner Salat	5.50
Gemischter Salat	7.50

#### Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

#### Vegetarisch

Linguini mit Rahmsauce	14.50
------------------------	-------

#### Fleisch

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