

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

Nüsslisalat mit Trauben, Ei und Speck
serviert mit einer Apfel Kürbisöl Vinaigrette 12.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Apfel Kürbisöl Vinaigrette

Vorspeisen

Rindstatar mild, medium oder feurig
serviert mit Toast und Butter 19.50 / 26.50

Randen Carpaccio mit Frischkäse - Millefeuille
serviert mit Orangensauce und gebatener Jakobsmuschel 16.00

marinierte Feigen auf Appenzeller Mostbröckli
mit Frischkäse und hausgemachten Grissini 15.00

Suppen

Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Einlage und Flawiler Gin 10.50

Kürbissuppe mit Toggenburger Sbrinz Knödel 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

mariniertes Herbst Steak
serviert mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Speckbutter
mit Schweinefleisch 24.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Kalbsschnitzel Wiener Art 30.50

irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g 38.00 / 54.00
mit bunter Pfeffersauce

Beilagen

Kürbis Ravioli 6.00

Herbst Risotto glutenfrei 6.00

hausgemachte Spätzli 6.00

Pommes-Frites 6.00

Tagliatelle 6.00

saisonale Gemüse garnitur 5.00 / 9.00

Restaurant

Vegetarische Gerichte...

Herbst Risotto mit gebratenen Pilzen
serviert mit Baumnüssen und Maroni 18.50 / 24.00

Kürbis Ravioli mit gebratenen Baumnüssen und Wrz 18.50 / 24.00

Fisch

gebratenes Seezungen Filet und Jakobsmuscheln
serviert mit Pastinaken Püree und gebratenem Wirz 42.00

Menus ab zwei Personen

Überraschungsmenu nur abends erhältlich

5 - Gang Menu surprise
lassen Sie sich kulinarisch überraschen! pro Person 68.00
unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

Fondue Chinoise a discrétion

handgeschnittenes Fleisch (Rind, Kalb, Schwein und Poulet)
drei hausgemachte Saucen
Pommes - Frites und Gemüse pro Person 49.00

Restaurant

Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kalbfleisch	22.00 + 10.00
mit Schweinssteak mit Cassis Butter mit Kalbfleisch	32.00 + 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu mit Kalbfleisch	33.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel mit Cassis Butter	27.00
mit Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit sautiertem Seezungenfilet	34.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g mit bunter Pfeffersauce	46.00 / 60.00
Salatsaucen: Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Apfel Kürbisöl Vinaigrette	

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	5.50
Gemischter Salat	7.50

Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

Vegetarisch

Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce	14.50
------------------------------------	-------

Fleisch

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