

Rössli Flawil

Laut dem Flawiler Lokalhistoriker Alfred Hoffmann 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.

Im Herbst 2010 kaufte der Flawiler Eigentümer, Ralf Klingler das Traditionshaus und verpachtet es per Januar 2011 an die Gastgeberin Irene Baumann.

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 7.50

Gemischter Salat 9.50

Grünkern – Erdbeer Salat
mit Bärlauch mariniertes Toggenburger Sauerkäse
und Roggenbrot Crisp 12.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französischdressing, Balsamicodressing, Tannenschössli Vinaigrette

Vorspeisen

Spargel Hollandaise mal anders
kalt gegarter Spargelsalat, Buttermilch Espuma, gebeiztes Eigelb
mit einem Rohschinkenchip 14.50

Ungarische Lángos
serviert mit einer Frühlingskräuter Sour Cream
und Appenzeller Braumeister Schinken 14.50

Rindstatar mild, medium oder feurig
serviert mit Toast, und Butter 17.50 / 25.50

Suppen

Arvenholzsuppe verfeinert mit Rahm
mit Markknochen 9.50
11.50

Rösslisuppe nach traditionellem
Rezept serviert mit Brot Croûtons 9.50

Vom Schwein

Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse		22.50
Schnitzel paniert oder natur mit Verjus Butter		22.50
Geschnetzelt «Flawiler Art» mit Waldpilzen und alter Flawiler Birne verfeinert		21.50
Steak serviert mit rosa Pfeffersauce	200g	24.50

Vom Kalb

Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse		32.50
Schnitzel «Wiener Art»		32.50
Geschnetzelt «Flawiler Art» mit Waldpilzen und alter Flawiler Birne verfeinert		31.50
Steak serviert mit rosa Pfeffersauce	200g	34.50

Vom Rind

Irishes Black Angus Filet Steak mit Sauce Foyote	160g / 250g	36.00/42.00
Huft Würfel Stroganoff		34.00

Geflügel

Poulet Saltimbocca mit Bärlauch und Verjus Butter	21.00
Pouletschnitzel paniert oder natur mit Verjus Butter	21.00
Poulet Geschnetzeltes Stroganoff	23.00

Aus dem Wasser

Swiss Alpine Lachs Filet Steak mit Verjus Butter	180g	38.00
Forellenknusperli mit Sauce Tartare vom Kundelfingerhof		18.50

Beilagen

grüne Spargeln	6.00
Frühlingskartoffeln	6.00
Rösti	6.00
Bärlauchspätzli	6.00
Pommes-Frites	5.00
Tagliatelle	5.00
Saisonale Gemüsegarntur	4.00 / 7.50

Überraschungsmenu ab 2 Personen nur abends

5 - Gang Menu surprise

lassen Sie sich kulinarisch überraschen!

unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

pro Person 65.00

Vegetarisch

Tagliatelle mit einem Spargel Morchel Ragout und Cherrytomaten
mit nativem Hanföl verfeinert 21.50
vegan

Bärlauch Käsespätzli mit Röstzwiebeln 19.50

grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln 18.50/ 24.50

Rhabarber- Risotto mit Zitronen und Minze 21.50

Fitnessteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur 20.00
mit Kalbfleisch + 10.00

mit Schweinssteak und Verjus Butter 28.00
mit Kalbfleisch + 10.00
200gr

mit Schweins Cordon - Bleu 30.00
mit Kalbfleisch + 10.00

mit Pouletschnitzel und Verjus Butter 26.00

mit Forellenknusperli und Sauce Tartare 27.00

mit irischem Black Angusfilet gebraten 38.00 / 53.00
160g oder 250g und Verjus Butter

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französischdressing, Balsamicodressing, Tannenschössli Vinaigrette

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat 4.50

Gemischter Salat 6.50

Suppe

Rösslisuppe 5.00

Vegetarisch

Tagliatelle mit Rahmsauce 12.50

Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites 12.50

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites 12.50