

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	7.50
Gemischter Salat	9.50
Winterblattsalat mit Orangenfilets Sauer Rahm und Erdnussdressing	12.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Erdnussdressing

Vorspeisen

Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast und Butter	19.50 / 26.50
ofengeröstete Randen mit Blauschimmelcrème Pumpernickel und Nüsslisalat	17.50
Lachs - Tiramisu im Glas mit Mascarpone und Limette	17.50

Suppen

Petersilienwurzel Samtsuppe mit Toggenburger Apfel -Chutney	11.00
Zwiebelsuppe mit Flawiler Rum und Käse Croutons	11.00
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 Appenzeller Butter serviert mit Zwetschgen Nektarinen Confit mit Schweinefleisch mit Kalbfleisch	200g 24.50 + 10.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	30.50
Kalbsfilet Geschnetzeltes mit Morchelrahmsauce	38.00
Pouletgeschnetzeltes in Thay Currysauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	29.00
Irishes Black Angusfilet gebraten, 160g oder 250g mit einer Flawiler Rum-Apfel Reduktion	38.00 / 54.00
Schweinsfiletmedaillons Pfanne mit Butterrösti und Champignon Rahmsauce	36.00
Beilagen	
Kartoffelwaffeln	5.00
Rösti	6.00
Mascarpone Risotto	6.00
Tagliatelle	6.00
Pommes-Frites	6.00
saisonale Gemüse garnitur	4.50 / 9.00

Restaurant

Vegetarische & Vegane Gerichte...

Rotes Linsen Dal mit Joghurt und hausgemachtem Knäckebrot	vegan	24.00
Appenzeller Sennen Rösti mit Spiegelei	glutenfrei	18.50
Kürbis - Morchel Risotto mit Appenzeller Ziegenkäse		24.00

Fisch

Sautiertes Wolfsbarschfilet auf karamellisiertem Kürbis Risotto und Randen Schaum		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 68.00

Fondue Chinoise a discrétion

handgeschnittenes Fleisch (Rind, Kalb, Schwein und Poulet)

drei hausgemachte Saucen

Pommes - Frites und Gemüse

pro Person 49.00

Chateaubriand

mit Sauce Bernaise

mit Beilage nach Wahl

und reichhaltiger Gemüsegar nitur

pro Person 56.00

Restaurant

Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kalbfleisch	22.00 + 10.00
mit Schweinssteak mit Appenzeller Butter und Zwetschgen Nektarinen Confit mit Kalbfleisch	32.00 + 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu mit Kalbfleisch	33.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel mit Zwetschgen Nektarinen Confit	27.00
mit Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit Sautiertes Wolfsbarschfilet	30.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g mit bunter Pfeffersauce Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Erdnussdressing	46.00 / 60.00

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	5.50
Gemischter Salat	7.50

Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

Vegetarisch

Rösti mit Spiegelei	14.50
---------------------	-------

Fleisch

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