

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 und das Gästehaus Meiersegg, welche das Hotelangebot in Flawil abdecken werden als Zusatzbetriebe 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



Das "Label Fait Maison - Hausgemacht" zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten. Als «hausgemacht» gilt ein Gericht, das vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet wird. Gerichte in unserer Karte welche mit einem * gekennzeichnet sind, entsprechen nicht den Vorgaben des Labels
Die Glaces welche wir für unsere Dessert Kreationen verwenden sind nicht hausgemacht.

Restaurant

Salate

Grüner Salat		8.50
Gemischter Salat		10 .50
Wassermelonensalat mit Sesam, Popcorn, Thuna und Erdbeer Relish	laktosefrei	14.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französischdressing, Balsamicodressing, Joghurt -Limettendressing

Vorspeisen

gezupftes Poulet mit Zitrone, schwarzer Pfeffer, Radieschen und Pflücksalat		15.50
Siedfleisch Carpaccio mit frischem Meerrettich und Eierschwämmli Kürbiskernöl serviert mit einem Salatbouquet		16.50
Farbiger Tomatensalat mit Basilikum und Burrata		14.50
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast, und Butter		19.50 / 29.50

Suppen

Tomaten - Ananas Suppe mit gebratenen Crevetten		11.50
Gazpacho Andaluz kalte Gemüsesuppe		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 Toggenburger Berg Bio Käse 34.50

Schweins Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken
und Toggenburger Berg Bio Käse 24.50

Steak serviert mit Lavendelbutter
mit Schweinefleisch 24.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Kalbsschnitzel Wiener Art 31.50

grilliertes Tagliata vom Flank Steak mit Chimichuri und Rucola
serviert mit Kartoffelecken 42.00

Secreto vom Schwein mit Eierschwämmli
und Ribelmais Ecken und gebratenem Gemüse 39.00

Ceasar Salad mit gebratenen Pouletbruststreifen
Speck, Parmesan und Croûtons 26.00

irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g
mit einer Sauce Hollandaise 38.00 / 54.00

Beilagen

Linguine 6.00

Weisswein Risotto 6.00

Gebratene Ribelmais Ecken 6.00

Pommes-Frites* 6.00

saisonale Gemüse garnitur 5.00 / 9.00

Restaurant

Vegetarische & vegane Gerichte...

Ribelmais Ecken gebraten mit Grillgemüse
serviert mit einem rassicem Knoblauch Chili Dip 25.00

Orecchiette mit Confit von gelben und roten Cherrytomaten
dazu gezupfte Burrata 25.00

Linsen – Kichererbsen Curry mit Sauerrahm
dazu Basmatireis und Gemüse 25.00

Fisch

Fish n Chips
vom Kabeljaufilet mit Sauce Tatar 36.00

Menus ab zwei Personen

Überraschungsmenu nur abends erhältlich

5 - Gang Menu surprise
lassen Sie sich kulinarisch überraschen! pro Person 72.00
unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

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	24.00 + 10.00
mit Schweinssteak mit Lavendelbutter mit Kalbfleisch	34.00 + 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu mit Kalbfleisch	34.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel mit Lavendelbutter	27.00
mit * Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit Thunfisch dazu Lavendelbutter	36.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten mit Lavendelbutter	160g oder 250g 46.00 / 62.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Minze Limetten Dressing

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	8.00

Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

Vegetarisch

Linguine mit Rahmsauce	15.00
------------------------	-------

Fleisch

Schweinsschnitzel mit * Pommes-Frites	15.00
---------------------------------------	-------

*Chicken-Nuggets mit *Pommes-Frites	15.00
-------------------------------------	-------