

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.

Fleischdeklaration CH; Wild, Fisch Schweiz oder EU Raum.
Allergene werden mündlich deklariert.

Generelle

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
alle Preise inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10 .50
Nüsslisalat mit Ei und Trauben Apfel Meerrettich Vinaigrette	14.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Apfel Meerrettich Vinaigrette

Vorspeisen

Randen Carpaccio mit Orange und geräuchertem Scamorza	16.00
pikante Creme Brûlée mit Pilzen und Majoran	16.00
Herbstsalat mit Honig Feigen, Toggenburger Sbrinz Möckli und gerösteten Baumnüssen	15.50
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast, und Butter	19.50 / 29.50

Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch und Orange	11.50
Thurgauer Apfel Heu Suppe mit Apfelchips	11.50
Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Croûtons und Rahmhaube	6.50 / 10.50

Fleischdeklaration CH; Wild, Fisch Schweiz oder EU Raum.

Allergene werden mündlich deklariert.

Generelle

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
alle Preise inkl. 8.1% MwSt

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 mit Haus Marinade serviert mit eingelegten Rotweinpflaumen und Thymian Gin Butter mit Schweinefleisch	24.50
mit Kalbfleisch	+ 10.00

Kalbsschnitzel Wiener Art	31.50
---------------------------	-------

irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit Balsamico Pfeffer Sauce	38.00 / 54.00
---	---------------

Beilagen

Risotto	glutenfrei	6.00
---------	------------	------

hausgemachte Quarkspätzli	6.00
---------------------------	------

Pommes-Frites	6.00
---------------	------

Tagliatelle	6.00
-------------	------

saisonale Gemüse garnitur	5.00 / 9.00
---------------------------	-------------

Fleischdeklaration CH; Wild, Fisch Schweiz oder EU Raum.

Allergene werden mündlich deklariert.

Generelle

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
alle Preise inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Vegetarische Gerichte...

Risotto mit gebratenem Cicorino Rosso
und geräuchertem Scamorza glutenfrei 18.50/ 26.00

herbstliche Pasta mit Pilzen,
gebratenem Rosenkohl und Spinat 18.50/ 26.00

Fisch

Saiblings Filet gebraten auf Kürbispüree und Schloss Kartoffeln 42.00

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

Fondue Chinoise

vier Sorten handgeschnittenes Fleisch,
320 gr. pro Person (Rind, Kalb, Schwein und Poulet)

Nachservice pro 50 gr Fleisch + sfr. 8.00

drei hausgemachte Saucen

Pommes - Frites und Gemüse pro Person 49.00

Fleischdeklaration CH; Wild, Fisch Schweiz oder EU Raum.

Allergene werden mündlich deklariert.

Generelle

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
alle Preise inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur	24.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00

mit Schweinssteak mit Thymian Gin Butter	34.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00

mit Schweins Cordon – Bleu	34.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00

mit Pouletschnitzel mit Thymian Gin Butter	27.00
--	-------

mit * Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
---	-------

mit Saiblings Filet vom Grill	38.00
-------------------------------	-------

mit irischem Black Angusfilet gebraten	
mit Thymian Gin Butter 160g oder 250g	46.00 / 62.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Apfel Meerrettich Vinaigrette

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	6.00
--------------	------

Gemischter Salat	8.00
------------------	------

Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

Vegetarisch

Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce	15.00
------------------------------------	-------

Fleisch

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

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

Fleischdeklaration CH; Wild, Fisch Schweiz oder EU Raum.

Allergene werden mündlich deklariert.

Generelle

«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
alle Preise inkl. 8.1% MwSt