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

Hier wird Frisch gekocht!

Einheitsbrei gibt’s woanders

In vielen Küchen hält Convenience Einzug – standardisierte Produkte sparen Zeit, doch oft geht dabei das verloren, was gute Gastronomie ausmacht: Charakter, Handwerk und authentischer Geschmack. Das Label Fait Maison « hausgemacht » steht für Restaurants, die bewusst einen anderen Weg gehen. Sie bereiten ihre Gerichte vollständig oder grösstenteils selbst zu. Industriell gefertigte Produkte bleiben die Ausnahme und werden transparent deklariert.

Für Gäste bedeutet das: Klarheit auf der Speisekarte, Ehrlichkeit in der Küche und Genuss mit Handschrift statt Einheitsbrei. Die Auszeichnung erfolgt auf freiwilliger Basis und ist ein sichtbares Qualitätsversprechen an alle, die Wert auf echte Kochkunst legen.

Schweizweites Netzwerk mit über 650 Adressen lanciert wurde das Label Fait Maison mit der Mission, das Handwerk in den Restaurantküchen zu fördern, gegen die Geschmacksvereinheitlichung vorzugehen, Transparenz für Gäste zu schaffen und die Verarbeitung von saisonalen wie regionalen Produkten zu fördern.

Schwein, Kalb, Geflügel + Fisch Schweiz oder EU-Raum
Rind CH oder Uruguay
Allergene werden mündlich deklariert.
«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
Wintersalat Chicoréesalat garniert mit Orangen und Baumnüssen	14.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Orangen-Limetten-Sauerrahm Dressing

Vorspeisen

Kabeljautatar mit Petersilie, Zitrone und Trauben	16.00
Lauwarme Nuss-Käse Terrine mit Silberzwiebel Confit	17.00
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast, und Butter	19.50 / 29.50

Suppen

Weinschaumsuppe serviert mit einem Mandel Espuma	11.50
Consommé Double mit Pilz Ravioli	11.50
Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Croûtons und Rahmhaube	6.50 / 10.50

Schwein, Kalb, Geflügel + Fisch Schweiz oder EU-Raum
Rind CH oder Uruguay
Allergene werden mündlich deklariert.
«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 Röstzwiebelbutter Butter		
mit Schweinefleisch		24.50
mit Kalbfleisch	+	34.50
Schweinsfilet Pfanne mit Butterrösti und Champignonrahmsauce		36.00
Kalbsfilet Geschnetzeltes am Morchelrahmsauce mit Butterrösti		48.00
Kalbsschnitzel Wiener Art		31.50
irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit Sauce Dijonnaise		38.00 / 54.00
Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce mit Basmatireis und Asia-Gemüse		29.50

Beilagen

Risotto	glutenfrei	6.00
Rösti		6.00
Pommes-Frites		6.00
Linguini		6.00
saisonale Gemüsegarnitur		5.00 / 9.00

Schwein, Kalb, Geflügel + Fisch Schweiz oder EU-Raum
Rind CH oder Uruguay
Allergene werden mündlich deklariert.
«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…

rassiges Linsen Dal mit Basmatireis	vegan	18.50/ 26.00
Boeuf Bourguignon mit Tofu und Teigwaren	vegan	18.50/ 26.00
Rösti mit Raclettekäse gratiniert und Spiegelei		18.50/ 26.00

Fisch

Kabeljaufilet pochiert mit Weisswein Sabayon
serviert auf Safranrisotto 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,
(Rind, Kalb, Schwein und Poulet) 320 gr.
drei hausgemachte Saucen
Curry, Knoblauch und Haussauce
Pommes - Frites und Gemüse pro Person 49.00

Nachservice pro 50 gr Rindfleisch & Kalb sfr. 10.00
Nachservice pro 50 gr Schwein & Poulet sfr. 8.00

zum Schluss eine feine Fleischsuppe
mit Sherry 2 cl + sfr. 5.00

Schwein, Kalb, Geflügel + Fisch Schweiz oder EU-Raum
Rind CH oder Uruguay
Allergene werden mündlich deklariert.
«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 Röstzwiebel Butter		34.00
mit Kalbfleisch		+ 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu		34.00
mit Kalbfleisch		+ 10.00
mit Pouletschnitzel mit Röstzwiebel Butter		27.00
mit * Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce		28.00
mit Lachs Filet vom Grill		40.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten		
mit Röstzwiebel Butter	160g oder 250g	46.00 / 62.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Orangen-Limetten-Sauerrahm Dressing

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	8.00

Suppe

Rösslisuppe	6.50

Vegetarisch

Linguini mit Rahmsauce	15.00
Rösti mit Raclettekäse gratiniert und Spiegelei	18.00

Fleisch

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

Schwein, Kalb, Geflügel + Fisch Schweiz oder EU-Raum
Rind CH oder Uruguay
Allergene werden mündlich deklariert.
«Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
alle Preise inkl. 8.1% MwSt