

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

Restaurant

Salate

Grüner Salat 8.50

Gemischter Salat 10.50

Frühlingsalat mit mariniertem Spargel und Radieschen 12.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Vinaigrette mit Dijon Senf und Bärlauch

Vorspeisen

weisse Spargel Terrine mit hausgebeiztem Lachs 17.50

Avocado Erdbeertatar mit Ingwer und Passionsfrucht 17.50

hausgemachte Frühlingsrolle mit Spargel und Spinat gefüllt
serviert mit Bärlauchpesto 18.00

Rindstatar mild, medium oder feurig 19.50 / 28.50
serviert mit Toast, und Butter

Suppen

Bärlauch Cappuccino mit Blätterteiglöffel 11.50

Samtsuppe vom Spargel mit Vanille 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 Appenzellerkäse	34.50
Schweins Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	24.50
Steak serviert mit Frühlingszwiebelbutter mit Schweinefleisch	24.50
mit Kalbfleisch	+ 10.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	31.50
Kalbsschnitzel « Prinzesse» mit weissem Spargel dazu Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	38.00
Lachsfilet « Prinzesse» mit weissem Spargel dazu Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	38.00
irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit einer Sauce Hollandaise	38.00 / 54.00
Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce mit Spargelspitzen verfeinert mit Cognac dazu hausgemachten Bärlauchspätzli	44.00
Beilagen	
grüner und weisser Spargeln	6.00
Frühlingskartoffeln	6.00
Bärlauchspätzli	6.00
Pommes-Frites*	6.00
Tagliatelle	6.00
saisonale Gemüse garnitur	5.00 / 9.00

Restaurant

Vegetarische Gerichte...

weisser Spargel serviert mit Frühlingskartoffeln 160 g / 280 g
wählen Sie ihre Liebblingssauce 23.00 / 30.00

Vinaigrette vegan

Sauce Hollandaise

Sauce Mayonnaise*

hausgemachte Frühlingsrollen mit Spinat und Spargel gefüllt
serviert mit Bärlauch Risotto 24.00

Spargel Ravioli mit glasierten Tomaten und Rucola 22.50

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

zum Abrunden... eine Fleischbouillon

mit Schuss + 5.00

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 Frühlingszwiebelbutter mit Kalbfleisch	34.00 + 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu mit Kalbfleisch	34.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel mit Frühlingszwiebelbutter	27.00
mit * Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit gebratenem Lachs und Frühlingszwiebelbutter	36.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten mit Frühlingszwiebelbutter	160g oder 250g 46.00 / 62.00

* Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Vinaigrette mit Dijon Senf und Bärlauch

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	8.00

Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

Vegetarisch

Bärlauchspätzli mit Rahmsauce	15.00
-------------------------------	-------

Fleisch

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

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

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.

Für unsere Salatsaucen und Chinoise-Saucen verwenden wir als Basis eine industriell hergestellte Mayonnaise.

Ebenso sind unserer Glaces nicht hausgemacht

