

Rössli Flawil

Laut dem Flawiler Lokalhistoriker Alfred Hoffmann 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
Wintersalat mit Karamellisierten Kürbis, gerösteten Mandelstiften und Thurgauer Apfeldressing	12.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Thurgauer Apfeldressing

Vorspeisen

Rauchlachs Roulade mit Kräuter Mascarpone gefüllt mit Feigen Senf und Minibrioche	16.50
gebratenes Gänseleber Medaillon mit pikantem Kernobst Ratatouille und Portweinreduktion	17.50
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast und Butter	18.50 / 26.50

Suppen

Topinambur Schaumsüppchen mit Bündnerfleisch	11.50
Rinder Consommé mit zweierlei Einlage	10.50
Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Croûtons und Rahmhaube	9.50

Restaurant

Fleisch Klassiker

Kalbs Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	34.50
Schweins Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	24.50
Kalbsschnitzel Wiener Art	30.00
Kalbsgeschnetzeltes «Flawiler Art» mit alter Birne	38.00
Irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit Rotwein - Guanaja Schokoladensauce *mit Gänselebermedaillon	36.00 / 52.00 + 8.00
Steak serviert mit Orangenbutter 200g mit Schweinefleisch mit Kalbfleisch	24.00 + 10.00
Pouletgeschnetzeltes an gelber Thai Currysauce mit Basmatireis und Asia-Gemüse	29.50

Beilagen

Rösti	6.00
schwarzer Risotto	6.00
hausgemachten Quark - Spätzli	6.00
Pommes-Frites	6.00
Pappardelle	6.00
Saisonale Gemüse garnitur	5.00 / 9.00

Restaurant

Vegetarische & Vegane Gerichte...

hausgemachter Linsen - Randen Burger auf einem Schwarzwurzel Ragout	vegetarisch	21.50
überbackte Käse - Rösti mit einem Spiegelei	glutenfrei	17.50
gelbes Gemüse Thai Curry mit Sprossen und Basmatireis	vegan	25.50

Fisch

Thunfisch rosa gebraten auf schwarzem Venere Risotto mit Blattspinat und Wasabi Schaum		34.50
---	--	-------

Menus ab zwei Personen

Überraschungsmenu nur abends erhältlich

5 - Gang Menu surprise lassen Sie sich kulinarisch überraschen! unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste	pro Person	65.00
---	------------	-------

Chateaubriand

mit Sauce Bernaise mit Beilage nach Wahl und reichhaltiger Gemüse garnitur	pro Person	58.00
--	------------	-------

Fondue Chinoise a discrétion

handgeschnittenes Fleisch (Rind, Kalb, Schwein und Poulet) drei hausgemachte Saucen Pommes - Frites und Gemüse	pro Person	47.00
--	------------	-------

Restaurant

Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kalbfleisch	+ 10.00	20.00
mit Schweinssteak und Orangenbutter mit Kalbfleisch	+ 10.00	29.00
mit Schweins Cordon - Bleu mit Kalbfleisch	+ 10.00	31.50
mit Pouletschnitzel und Orangenbutter		27.00
mit Forellenknusperli vom Kundelfingerhof und Tartarsauce		27.00
mit gebratenem Thunfisch		32.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g und Orangenbutter		38.00 / 53.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Thurgauer Apfeldressing

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	5.00
Gemischter Salat	7.50

Suppe

Rösslisuppe	6.50
-------------	------

Vegetarisch

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

Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	12.50
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites	12.50