

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, kleinem Saal und Tonhalle betreut hatte.

Im Herbst 2010 kaufte der Flawiler Eigentümer Ralf Klingler das Traditionshaus und verpachtet es per Januar 2011 an die Gastgeberin Irene Baumann.

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 Granatapfel und gerösteten Baumnüssen 10.50

Salatsaucen: Französisch, Balsamicodressing, Saisondressing (Kürbiskern Dressing)

Vorspeisen

Wrap mit lauwarmer Pilzfüllung 14.50

lauwarmer Weichkäse
auf mariniertem Apfelsalat 14.50

Rindstatar mild, medium oder feurig
serviert mit Toast und Butter 17.50/25.50

Suppen

Randen – Ingwersuppe mit Meerrettichschaum 9.50

Rösslisuppe nach traditionellem Rezept,
serviert mit Croûtons und Rahmhaube 9.50

Fleisch

Kalbs Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse, mit Pommes - Frites und Gemüse 38.00

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes - Frites 36.00

Irishes Black Angusfilet gebraten, 160g oder 250g 31.00 / 46.00

gebratenes Schweinssteak 18.00
mit Kalbfleisch + 10.00

Schweins Cordon - Bleu Saison
gefüllt mit Mostbröckli und geräuchtem Raclettekäse
serviert mit Pommes - Frites und Gemüse 30.00

Cordon - Bleu Saison mit Kalbfleisch + 10.00

überbacken Lammnierstück mit einer Nusskruste
auf einem Wirsing – Curry - Beet 36.00

Saucen

Kräuterbutter 3.00

Erdnusssauce 5.00

Rote Pfefferrahmsauce 6.00

Portweinsauce 6.00

Beilagen

hausgemachte Kürbis - Gnocchi laktosefrei 6.00

Buchweizenspätzli 6.00

saisonales Wintergemüse 6.00

Pilaw - Reis 5.00

Pommes - Frites 5.00

Eintopf Gerichte

„Rössli - Topf“ Kalbsgeschnetzeltes vermischt mit Buchweizenspätzli, an einer leichten Kräuter Pilzrahmsauce	glutenfrei	34.00
„Hühner - Topf“ Pouletgeschnetzeltes mit winterlichem Gemüse, mit einer Erdnusssauce und als Beilage Pilaw - Reis		27.00
„Spätzli - Topf“ Buchweizen Spätzli serviert mit Wirsing und Feigen an einer leichten Prosecco - Schaumsauce	Vegetarisch glutenfrei	21.50
„Winter – Topf“ hausgemachte Kürbis Gnocchi mit karamellisierten roten Zwiebeln und frischen Kräutern	Vegetarisch laktosefrei	21.50

Rössli - Klassiker ab 2 Personen nur Abends

Überraschungsmenu lassen Sie sich kulinarisch überraschen! 5 - Gang Menu surprise	pro Person	65.00
---	------------	-------

unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder der Ladung von rund 140'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie verursacht: Pro Person und Tag landen hier im Durchschnitt 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit.

Fondue Chinoise grüner Salat handgeschnittenes Fleisch (Rind, Kalb, Schwein und Poulet) drei hausgemachte Saucen Pommes - Frites oder Reis, Gemüse und Früchte Als Krönung des Mahls servieren wir Ihnen die Bouillon mit einigen Tropfen Sherry pro Person	pro Person	47.50
--	------------	-------

Fitnesssteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kalbfleisch		20.00
	+	10.00
mit Schweinssteak und Kräuterbutter mit Kalbfleisch 200gr		28.00
	+	10.00
mit Schweins Cordon - Bleu mit Kalbfleisch		28.00
	+	10.00
mit Schweins Cordon - Bleu Saison gefüllt mit Mostbröckli und geräuchtem Raclettkäse mit Kalbfleisch		30.00
	+	10.00
mit Pouletschnitzel und Kräuterbutter		26.00
mit Egliknusperli und Tartarsauce		27.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g und Kräuterbutter		38.00 / 53.00
Fitnesssteller mit Gemüse anstelle von Salat	+	3.00

Salatsaucen: Französisch, Balsamicodressing, Saisondressing (Kürbiskern Dressing)

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat	4.50
Gemischter Salat	6.50

Suppe

Rösslisuppe	4.50
-------------	------

Vegetarisch

Hausgemachte Buchweizen Spätzli mit Rahmsauce	12.50
---	-------

Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	12.50
-------------------------------------	-------

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