

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 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 8.50

Gemischter Salat 10.50

Nüsslisalat mit Hüttenkäse
und einer Trauben Speck Vinaigrette 13.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Trauben Speck Vinaigrette

Vorspeisen

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

Kürbistatar mit Pilzen, Kürbiskernen und Baumnüssen 16.00

Duett von hausgemachter Lachsterrine und Roastbeef 17.00

Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer 11.50

Maroni Suppe mit Portwein und dunkler Schokolade 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 mit Haus Marinade Serviert mit eingelegten Rotweinpflaumen und Thurgauer Apfel-Meerrettich Butter mit Schweinefleisch	24.50
mit Kalbfleisch	+ 10.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	31.50
irisches Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit Malteser Sauce	38.00 / 54.00

Beilagen

Butter Rösti	6.00
Risotto <small>glutenfrei</small>	6.00
hausgemachte Quarkspätzli	6.00
Pommes-Frites	6.00
Tagliatelle	6.00
saisonale Gemüse garnitur	5.00 / 9.00

Restaurant

Vegetarische Gerichte...

Wirsing Rouladen mit Pilzen
gefüllt Kräuterrahm und Nussrisotto 18.50/ 26.00

Veganes Erdnuss Curry mit Süsskartoffeln und Parfümreis 18.50/ 26.00

Fisch

Dorade Filet vom Grill auf Rosenkohl-Birngemüse
serviert auf Nussrisotto 42.00

Menus ab zwei Personen

Überraschungsmenu nur abends erhältlich

5 - Gang Menu surprise

lassen Sie sich kulinarisch überraschen!

unser aktiver Beitrag gegen Foodwaste

pro Person 72.00

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

Restaurant

Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur	24.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00
mit Schweinssteak mit Thurgauer Apfel Meerrettich Butter	34.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00
mit Schweins Cordon – Bleu	34.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00
mit Pouletschnitzel mit Thurgauer Apfel Meerrettich Butter	27.00
mit Forellenknusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit Dorade Filet vom Grill	38.00
mit irischem Black Angusfilet gebraten	
mit Thurgauer Apfel Meerrettich Butter	160g oder 250g
Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Trauben Speck Vinaigrette	46.00 / 62.00

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