

Rössli Flawil

Selon l'historien local de Flawil, Alfred Hofmann, une auberge se trouve probablement à cet endroit depuis plus de 350 ans. Deux siècles plus tard, la famille Pfändler et la famille Gauer façonnèrent l'événement « Rössli ». À l'époque française de 1798 à 1803, c'est Johannes Pfändler, huissier d'école, commandant de district et premier président du tribunal de district de Flawil, qui donna le ton au « Rössli ». D'autres aubergistes et propriétaires suivirent et à partir de 1909, c'est la famille Gauer qui s'occupa soigneusement de la vaste propriété comprenant un restaurant, une petite salle et une salle de concert pendant de nombreuses générations.

Notre menu comprend tout, des menus simples aux plats pour les demandes sophistiquées ; une offre riche. Vous y trouverez également de nombreuses spécialités de saison. Une large gamme de vins fins à des prix attractifs, adaptés aux différentes offres, complète la carte.

Notre équipe de cuisine se fera un plaisir de vous gâter avec des délices culinaires dans les salles du Rössli. Irene Baumann, en tant qu'hôtesse, et son équipe veillent à ce que vous vous sentiez à l'aise au Rössli et que vous puissiez y passer quelques heures sans soucis.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande des ingrédients contenus dans nos plats pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

L'Hôtel Flawil, qui couvre l'offre hôtelière de Flawil avec ses douze chambres et une suite ; est gérée comme une activité complémentaire au restaurant Rössli par Irene Baumann en tant qu'hôtesse et son équipe.

Une maison pleine d'hospitalité - assez grande pour répondre à vos divers souhaits, suffisamment petite pour rayonner le confort et la familiarité de la maison.

Nous avons hâte de vous voir...

Votre équipe Rössli Flawil

restaurant

Salades

Salade verte	8.00
Salade composée	9.50
Salade d'épinards aux asperges marinées et radis	12.50

Vinaigrettes : vinaigrette française, vinaigrette balsamique, vinaigrette à la moutarde de Dijon et à l'ail des ours

Apéritifs

Crevettes au sésame, lait d'amande, avocat et coriandre	14.50
Variation de tomates aux flocons de mozzarella de bufflonne et basilic	17.50
Asperges vertes et blanches tièdes à l'œuf et vinaigrette à la moutarde de Dijon et à l'ail des ours	18.00
Tartare de bœuf doux, moyen ou piquant servi avec toasts et beurre	19.50 / 26.50

Soupes

Soupe d'ail des ours au jambon cru italien	10.50
Velouté d'asperges à la vanille	10.50
Soupe au fer à cheval selon une recette traditionnelle servi avec croûtons et garniture à la crème	6.50 / 10.50

restaurant

Classiques de la viande

Cordon de veau – Bleu farci au jambon et Appenzeller	34.50
Cordon de Porc – Bleu farci au jambon et Appenzeller	24.50
Steak 200g servi avec beurre de ciboule avec du porc	24.50
au veau	+ 10.00
Escalope de veau à la viennoise	30.50
Escalope de veau « Princesse » aux asperges blanches et sauce hollandaise et pommes de terre printanières	36.00
Filet de saumon « Princesse » aux asperges blanches et sauce hollandaise et pommes de terre printanières	36.00
Filet de Black Angus irlandais, frit 160g ou 250g avec sauce bernaïse	38.00 / 54.00
Cubes de filet de bœuf à la crème de morilles et pointes d'asperges affiné au cognac et spaetzle à l'ail des ours maison	44.00
Plats d'accompagnement	
Asperges vertes et blanches	6.00
Pommes de terre printanières	6.00
Spaetzli à l'ail des ours	6.00
Frites	6.00
Tagliatelles	6.00
garniture de légumes de saison	5.00 / 9.00

restaurant

Plats végétariens et végétaliens...

Asperges blanches servies avec pommes de terre printanières 23.00 / 30.00
choisissez votre sauce préférée 160 g / 280 g

Vinaigrette végétalienne
sauce hollandaise
Sauce mayonnaise

Fregola Sarda avec légumes grillés et fromage de chèvre 24.00

Boulettes de polenta au fromage à la crème 22.50
sur sauce épinards et citron, sans gluten

Menus pour deux personnes ou plus

Menu surprise disponible uniquement le soir
Menu surprise à 5 plats
Laissez-nous vous surprendre avec des délices culinaires !
par personne 68.00
notre contribution active à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Châteaubriand 58.00
avec sauce bernaïse
avec accompagnement au choix
et riche garniture de légumes par personne

restaurant

assiette de salade

avec escalope de porc panée ou nature au veau	20.00 + 10.00
avec steak de porc et beurre de ciboule au veau	30.50 + 10.00
au cordon de porc – bleu au veau	32.00 + 10.00
avec escalope de poulet et beurre de ciboule	27.00
avec truite croustillante du Kundelfingerhof et sauce tartare	27.00
avec saumon frit et beurre de ciboule	32.00
avec un filet de Black Angus irlandais 160g ou 250g et beurre de ciboule	39.50 / 55.00

Vinaigrettes : Vinaigrettes : Vinaigrette française, vinaigrette balsamique, vinaigrette à la moutarde de Dijon et à l'ail des ours

pour nos petits invités

Salades

Salade verte 5.50

Salade composée 7.50

Soupe

Soupe au raifort 6.50

Végétarien

Spaetzli à l'ail des ours, sauce à la crème 14.50

Viande

Escalope de porc et frites 14.50

Nuggets de poulet et frites 14.50