

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.

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

Wir sind bemüht das Schutzkonzept für Gastronomie, umzusetzen. Es ist uns ein Anliegen, dass Sie sich bei uns Wohl und Sicher fühlen. Nebst unserem gelisteten Angebot, geben wir Ihnen gerne die täglich wechselnden Empfehlungen aus der Küche ab. Ebenso können Sie am Abend unser 5 Gang Überraschung - Menu ordern; fragen Sie unser Personal.

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

Rehschnitzel

an Pilz - Rahmsauce
reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Marroni und Quarkspätzli
sowie einem pochierten Apfel mit Preiselbeergelee 32.00 / 38.00

Rehgeschnetzelttes

an feiner Steinpilz - Rahmsauce
reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Marroni und Quarkspätzli
sowie einem pochierten Apfel mit Preiselbeergelee 29.00 / 36.00

Reh - Piccata

auf Herbst - Risotto
mit Randen und karamellisierten Marroni
und Rosenkohl 36.00

Herbstteller Vegetarisch

Rotkraut, Rosenkohl
glasierte Marroni und Quarkspätzli,
sowie einem pochierten Apfel und Birne,
mit Preiselbeergelee
serviert mit Pilzrahmsauce 26.00

Rehrücken à la Rössli

die legendäre Wildspezialität
mit vielen herbstlichen Köstlichkeiten,
auf Vorbestellung
ab 2 Personen / pro Person 56.00

Restaurant

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Wachteleier und gebratenem Speck	12.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Cranberrydressing

Vorspeisen

Appenzeller Alpaka Mostbröckli mit Chimichurri (Kräuteröl, mit Peterli, Chili, Knoblauch Oregano und Schalotten) garniert mit Kürbis - Currymousse	16.50
hausgemachte Herbst Ravioli gefüllt mit Pilzen, Wirsing und Appenzellerkäse geschwenkt im Nuss Pesto	16.50
Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast und Butter	17.50/25.50

Suppen

Kürbis Ingwer Suppe serviert mit einem Wan Tan gefüllt mit einheimischen Wildfleisch	12.50
Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Croûtons und Rahmhaube	9.50

Restaurant

Fleisch Klassiker

Kalbs Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	32.50
Schweins Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	22.50
Kalbsschnitzel Wiener Art	28.50
Irishes Black Angusfilet, gebraten, 160g oder 250g mit Whiskey - Rahmsauce	34.00 / 49.00
Herbststeak mit einem Portwein - Speckbutter serviert auf einem Pilzbeet mit Schweinefleisch	23.00
mit Kalbfleisch	+ 10.00
Poulet Pistazien Roulade mit Portweinsauce	22.00
Beilagen	
Servietten - Silser - Knödel	6.00
Herbst Risotto <small>glutenfrei</small> mit Randen und karamellisierten Marroni	6.00
saisonale Gemüse garnitur	4.00 / 7.50
hausgemachte Quarkspätzli	5.00
Pommes-Frites	5.00
Tagliatelle	5.00

Restaurant

Vegetarisch glutenfrei

Herbst Risotto

mit Randen und karamellisierten Marroni
und selbstgemachtem Nuss Pesto

17.50

Vegi Töpfli

Servietten - Silser - Knödel

auf einem Wirsing - Curry Rahmbeet

17.50

Salatteller mit

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur

20.00

mit Kalbfleisch

+ 10.00

mit Schweinssteak dazu Portwein - Speckbutter

28.00

mit Kalbfleisch

+ 10.00

mit Schweins Cordon - Bleu

30.00

mit Kalbfleisch

+ 10.00

mit Pouletschnitzel und Portwein - Speckbutter

26.00

mit Schweizer Forellen Knusperli

vom Kundelfingerhof dazu Tartarsauce

27.00

mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g

und Portwein - Speckbutter

38.00 / 53.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Cranberyydressing

Restaurant

Für unsere kleinen Gäste

Salate

Grüner Salat 4.50

Gemischter Salat 6.50

Suppe

Rösslisuppe 4.50

Vegetarisch

hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce 14.50

Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites 12.50

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites 12.50