

## 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.

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
Sommer Bowl Blattsalat versetzt mit Avocado und Mangowürfeln	11.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Saison Vinaigrette (Kräuter Dressing)

### Vorspeisen

lauwarmer, paniertes Mozzarella Käse serviert auf einem Tomaten Ruccolasalat	14.50 / 21.50
„griechischer Turm“ hausgemachte Olivenpaste mit Fetakäse, Kresse und Peperoni, serviert mit Fladenbrot	16.50
Rindstatar mild, medium oder feurig, serviert mit Toast und Butter	17.50 / 25.50

### Suppen

kalte, mediterrane Gemüsesuppe verfeinert mit Sauerrahm	9.50
Rösslisuppe nach traditionellem, Rezept, serviert mit Croûtons	9.50

Fleisch und Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte,  
Fischdeklaration: aus dem Europäischen Alpenraum, Egliknusperli, Saibling CH  
Allergene werden mündlich deklariert

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF unsere Labels



## **Fleisch Klassiker**

Kalbs Cordon – Bleu gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse, mit Pommes - Frites und Gemüse		38.00
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes - Frites		36.00
Rindfleisch Chnusper - Pfännli frittierte Rind Fleisch - Streifen serviert mit Fusilli an einer Sweet – Chilli - Sauce	Laktose frei	36.00

## **hausgemachte Kartoffel Chips und Sommergemüse mit**

Irisches Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g mit Zitronen Thymian Butter		45.00 / 58.00
gebratenes Schweinssteak mit Pfeffer - Rahmsauce	200 g	28.00
gebratenes Kalbssteak mit Dillrahm Sauce	200 g	38.00
Poulet - Spiess mit Ananas mit Hausdip		27.00

## **Sommerburger im Focaccia Brot**

panierter Haus - Burger überbacken mit Mozzarella und Tomaten mit Pommes Frites		21.50
---	--	-------

## **Fisch**

Schweizer Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof Schlatt/Thurgau serviert auf Venere Risotto mit Dillrahm Sauce dazu Sommergemüse		35.00
---	--	-------

## **Vegetarisch** laktosefrei

Sommer - Pasta Tomaten Basilikum Pesto mit Fusilli		21.50
---	--	-------

Fleisch und Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte,  
Fischdeklaration: aus dem Europäischen Alpenraum, Egliknusperli, Saibling CH  
Allergene werden mündlich deklariert

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF unsere Labels



Leisten Sie, gemeinsam mit uns, einen aktiven Beitrag gegen Foodwaste und für die Nachwuchsförderung

## Rössli - Klassiker ab 2 Personen nur Abends

### Überraschungsmenu

lassen Sie sich kulinarisch überraschen!

5 - Gang Menu surprise

pro Person 65.00

*Damit einwandfreie Lebensmittel nicht im Abfall landen, stellt sich unserer Küchen Crew täglich der kreativen Herausforderung aus kleinen Mengen, grosses zu zaubern. Wir bilden drei Lernende im Beruf Koch aus, damit diese ihr Lernziel möglichst kreativ erreichen können, bieten wir Ihnen mit diesem Menu täglich eine Übungsplattform. 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.*

## Fitnesssteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur 20.00

mit Kalbsschnitzel + 10.00

mit Schweinssteak und Saisonbutter 28.00

mit Kalbssteak 200g + 10.00

mit Schweins Cordon - Bleu 28.00

mit Kalbs Cordon - Bleu + 10.00

mit Pouletschnitzel und Saisonbutter Gluten frei 27.00

mit gebratenem irischem Black Angusfilet Gluten frei  
160g oder 250g und Saisonbutter 38.00 / 53.00

mit Egliknusperli und Tartarsauce 27.00

mit Schweizer Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof Schlatt/Thurgau 35.00

Fitnesssteller mit Gemüse anstelle von Salat + 3.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Saison Vinaigrette (Kräuter Dressing)  
Saisonbutter: Zitronen Thymian Butter

Fleisch und Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte,  
Fischdeklaration: aus dem Europäischen Alpenraum, Egliknusperli, Saibling CH  
Allergene werden mündlich deklariert

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF unsere Labels



## Für unsere kleinen Gäste

### Salate

Grüner Salat 4.50

Gemischter Salat 6.50

### Suppe

Rösslisuppe 4.50

### Vegetarisch

Fusilli mit Rahmsauce 12.50

### Fleisch

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites 12.50

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites 12.50

Fleisch und Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte,  
Fischdeklaration: aus dem Europäischen Alpenraum, Egliknusperli, Saibling CH  
Allergene werden mündlich deklariert

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF unsere Labels

