



## RÖSSLI FLAWIL

Ein Haus voll Gastlichkeit - Gross genug, um Ihren vielfältigen Wünschen zu dienen, klein genug, um die Gemütlichkeit und Vertrautheit von zuhause auszustrahlen.

Im Rössli Saal haben wir Platz für 80 – 100 Personen und können Ihnen jeweils das aktuelle Tagesmenu oder ein Gericht nach Absprache servieren. Die folgenden Kombinationen können wir Ihnen anbieten:

<b>Suppe oder Salat, Tagesmenu</b>	<b>CHF 25.50</b>
<b>Suppe oder Salat, Tagesmenu, inklusive Mineral</b>	<b>CHF 30.50</b>
<b>Suppe oder Salat, Tagesmenu, inklusive Mineral und Kaffee</b>	<b>CHF 34.50</b>
<b>mit Nachservice beim Hauptgang plus</b>	<b>CHF 3.50</b>
<b>mit Tagesdessert plus</b>	<b>CHF 5.50</b>

**Folgend einige Tagesmenus, um Ihnen eine Idee zu geben:**

### **Menu 1**

Schweins Geschnetzeltes „Flawiler Art“  
an Champignon Rahmsauce  
Röstikroketten  
und Tagesgemüse

### **Menu 2**

Schweins Rahmschnitzel  
an Rahmsauce  
mit Tagliatelle  
und Tagesgemüse

### **Menu 3**

Schweins Saltimbocca  
serviert mit Rohschinken und Salbei  
dazu Weisswein Risotto  
und Tagesgemüse

### **Menu 4**

Schweinssteak nach Walliser Art  
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken  
an Rotweinjus serviert  
mit gefülltem Kartoffel Körbchen  
Tagesgemüse

**Menu 5**

Poulet Saftbraten  
an Pfefferrahmsauce  
mit hausgemachten Quarkspätzli  
und Tagesgemüse

**Menu 6**

St.Galler Olma Bratwurst  
an Zwiebelsauce  
dazu Pommes Risolée  
und Tagesgemüse

**Menu 7**

Kalbsschulterbraten  
an Rosmarinjus  
dazu hausgemachter Kartoffelgratin  
und Tagesgemüse

**Menu 8**

Rindsfleischvogel an Rotweinjus  
serviert mit Kartoffelstock  
und Tagesgemüse

**Desserts**

hausgemachte Süssmostcrème  
hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm  
Vanilleglace mit Meringue und Schokosauce  
heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm  
Caramelköppli mit Rahm

je nach Saison

Vermicelles mit Glace und Rahm, frische Erdbeeren oder andere feine süsse Versuchungen

**VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE****V1**

Spätzli serviert mit Wirsing und Feigen  
an einer leichten Prosecco – Schaumsauce

**V2**

Saisonaler Risotto  
mit Toggenburger Reibkäse

**V3**

Blumenkohl Käsetaler  
mit Kräuterschaumsauce

**V4**

Schupfnudeln mit Wintergemüse  
serviert mit frischen Kräutern  
und einer Rahmsauce

**V5**

Kartoffelschnitze und Saisongemüse  
überbacken mit Raclettekäse

**V6**

überbackene Käse – Rösti  
serviert mit einem Spiegelei

**V7**

Rotes Linsen-Dal mit Joghurt  
und hausgemachtem Knäckebrot, vegan

**V8**

gelbes Gemüse Thai Curry  
mit Sprossen und Basmatireis

Geben Sie uns vor dem Anlass die Anzahl der gewünschten Spezialmenüs bekannt.  
Für uns ist es wichtig, dass Sie sich für eine Menü Abfolge entscheiden.  
Soweit möglich kombinieren wir die Vorspeise und das Dessert mit dem Rest der Gesellschaft.  
Allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien, besprechen Sie mit uns direkt vor Ort.

**Offert Ergänzung**

Alle offerierten Menüs können wir Ihnen zum angegebenen Preis pro Person anbieten (Einheitsmenü für alle exkl. vegetarische Menüs) Je nach Angebot kommen die Getränke nach Verbrauch dazu.

**was wir sonst noch bieten...**

schön gedeckte Tische mit saisonaler Dekoration

Zahlungsabwicklung nach Ihren Wünschen per Kreditkarte, Bar, per Rechnung oder Einzelinkasso



Das Label «Fait Maison - Hausgemacht» zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten. Als «hausgemacht» gilt ein Gericht, das vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet wird. Gerichte in unserer Karte welche mit einem \*(Stern) gekennzeichnet sind, entsprechen nicht den Vorgaben des Labels.

Für unsere Salatsaucen und Chinoise-Saucen verwenden wir als Basis eine industriell hergestellte Mayonnaise. Ebenso sind unsere Glacés nicht hausgemacht.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Freundliche Grüsse

Irene Baumann & Team

Rössli Flawil

[www.roessli-flawil.ch](http://www.roessli-flawil.ch)

071 393 21 21