



Angebot für Gruppen ab 15 Personen

Im Rössli haben wir Platz für bis zu 120 Personen und können Ihnen jeweils das aktuelle Tagesmenu oder ein Gericht nach Absprache servieren. Die folgenden Kombinationen können wir Ihnen für Gruppen ab 15 Personen offerieren.

Suppe oder Salat, Tagesmenu	sfr.	23.50
Suppe oder Salat, Tagesmenu, inklusive Mineral	sfr.	28.50
Suppe oder Salat, Tagesmenu, inklusive Mineral und Kaffee	sfr.	32.50
mit Nachservice beim Hauptgang	plus	sfr. 3.00
mit Tagesdessert	plus	sfr. 5.00

Folgend einige Tagesmenüs, um Ihnen eine Idee zu geben;

Menu 1

Schweinschnitzel paniert
serviert mit Pommes Frites
und Tagesgemüse

Menu2

Schweins Geschnetzeltes „Flawiler Art“
serviert mit Waldpilzen verfeinert mit Flawiler Birne
dazu Tagliatelle
und Tagesgemüse

Menu3

Schweinscarréebraten mit einer Senfkruste
an Rosamarin Jus
serviert mit Pommes Soufflés
und Tagesgemüse

Menu 4

Kalbsrahmvoressen
Gärtnerinnen Art
serviert mit hausgemachten Spätzli

Menu 6

Saltimbocca vom Poulet
mit Salbei und Rohschinken mit Jus
dazu Weisswein Risotto
und Tagesgemüse

Menu 7

*hausgemachter Hackbraten
an Rotweinjus
mit Kartoffelgratin
und Tagesgemüse*

Menu 8

Poulet Saftbraten
an Cognacrahmsauce
dazu Pappardelle
und Tagesgemüse

Vegetarische Auswahl siehe extra Karte**Tages Dessert**

selbstgemachte gebrannte Crème mit Rahm
selbstgemachte Süssmost Crème mit Rahm
heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm
hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm
frische Erdbeeren mit Rahm / je nach Saison
Vermicelles mit Meringue und Rahm / je nach Saison
hausgemachtes Beerenmousse mit Rahm

Wir freuen uns Sie in den Räumen vom Rössli kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Irene Baumann als Gastgeberin zeichnet sich dafür verantwortlich, dass Sie sich im Rössli wohlfühlen können und einige unbeschwerte Stunden verbringen dürfen.

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

Gerne besprechen wir die weiteren Details für Ihren Anlass mit Ihnen persönlich und unterbreiten Ihnen die massgeschneiderte Offerte für Ihre Gruppe.

Freundliche Grüsse

Irene Baumann
Rössli Flawil
www.roessli-flawil.ch
071 393 21 21

VEGETARISCHE HAUPTGAENGE RÖSSLI FLAWIL

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

überbacke 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 Menüabfolge entscheiden.

Soweit möglich kombinieren wir die Vorspeise und den Dessert mit dem Rest der Gesellschaft. Allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien, besprechen Sie mit uns direkt vor Ort.