

# «Rössli», Flawil: Der Dorftreffpunkt lebt



Am liebsten würde Irene Baumann ihr Restaurant sonntags und werktags gar nie schliessen. «Die Flawiler müssen doch auch am Sonntag einen Ort haben, wo sie schön essen gehen können», sagt sie. Und ist sich doch bewusst, dass es ohne Ruhetag nicht machbar ist. Nun ist der Sonntag offiziell Wirtesonntag, aber wenn Gruppen anklopfen, ist das «Rössli» offen. Zum Beispiel nächsten Sonntag.

Dass Irene Baumann fast rund um die Uhr für ihre Klienten da sein will, mag ein Indiz sein, dass hier eine Vollblutgastronomin am Werk ist. Und es hat wohl mit ihrer früheren Tätigkeit zu tun: Vor dem Einstieg im «Rössli» zu Beginn des letzten Jahres war Irene Baumann 13 Jahre Leiterin der Hotellerie

am Spital Flawil. Da gibt es keine Ruhetage. «Einmal wieder zurück in die Gastronomie, das hatte ich immer im Kopf», sagt sie.

**Stimmige Räumlichkeiten** Die Gelegenheit kam, als der Flawiler Immobilienhändler Ralf Klingler 2010 den Gasthof im Zentrum von Flawil kaufte. Irene Baumann wurde Pächterin und machte zusammen mit Küchenchef Stefan Schättin und ihrer Crew das «Rössli» wieder zu dem, was es während 350 Jahren war: zum Treffpunkt für das ganze Dorf. Die verschiedenen Räumlichkeiten bieten dafür den passenden Rahmen. Das Bistro ist mit Licht und Farben etwas peppiger gestaltet als die «Rössli»-Stube, die mit ihrer Holzdecke angenehme Ruhe verströmt. Dazu gibt es einen prächtigen Saal sowie eine Raucher-Lounge.

Auch die Küche wird verschiedenen Bedürfnissen gerecht. Es gibt mittags drei Menus und einen Wochenhit. Im Bistro kostet das Menu 16.50 – mit der Garantie, dass eilige Gäste innert einer halben Stunde gegessen haben. In der Stube, wo weiss aufgedeckt ist und das Mahl mit einem Amuse-bouche beginnt, kostet das Menu 22.50. Abends ab 17.30 Uhr lockt ein unschlagbares Angebot: ein sechsgängiges Überraschungsmenu für 50.–!

**Der Gast kombiniert selber** Die Karte, die vierteljährlich wechselt und durch eine Saisonkarte (derzeit Wild) ergänzt wird, ist nach einem Baukastensystem aufgebaut. Es gibt verschiedene Schnitzel, Steaks und Filets (14.– bis 44.–), dazu stehen Kräuterbutter oder vier Saucen (2.– bis 5.–) zur Auswahl sowie sieben Beilagen-Varianten (5.– oder 6.–). Weiter gibt es eine Reihe von Fitnesstellern (20.– bis 40.–) und eine eigene Kinderkarte, vom Salat über Pasta und Fleisch bis zum Dessert. Wir probierten das Rehgeschnetzelte aus den Flawiler Wäldern (27.–/32.–): Sehr zartes Fleisch, überzeugende Wild-Calvadossauce, Spätzli mit dem richtigen Biss und ein aromatisches Rotkraut in einem separaten Schälchen (was das Auge freut). Die Weinkarte setzt auf Europa und reicht vom einfachen Dôle (38.–) bis zum Ornellaia (225.–). Auch hier also: Für alle Bedürfnisse etwas – wobei drei offene Rotweine eher an der unteren Grenze sind.

Unser Eindruck: Mit Irene Baumann macht das «Rössli» wieder Freude – als klassisches Dorfrestaurant für jedermann.

Beda Hanimann

Restaurant Rössli, Wilerstrasse 8, 9230 Flawil, [www.roessli-flawil.ch](http://www.roessli-flawil.ch); . 071/ 393 21 21

Irene Baumann (Pächterin), Stefan Schättin (Küchenchef)

Öffnungszeiten: So Ruhetag (bei Gruppenreservierungen offen)

Karte: Mittagsmenus 16.50–22.50; A-la-carte-Hauptgerichte 14.– bis 44.– (ohne Beilagen)