

# **Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Flyhof**

Ein Haus mit Geschichte.

**„Gastfreundschaft und Genuss sind bei uns Tradition. Kreativität und Nachhaltigkeit leben wir bewusst.“**

**Vision und Leitbild vom Flyhof**

Seit dem Bau im Jahre 1120 hat der Flyhof allerhand erlebt. Einst diente er als Verwaltungsgebäude des Frauenklosters Schänis, Herberge, Zollhaus und schliesslich seit rund 150 Jahren als Gasthaus. Der Flyhof wurde 1968 mit viel Liebe zum Detail restauriert und steht nun unter Denkmalschutz.

Heute können Sie den Flyhof mit all seiner Historik erleben und geniessen. Mit den verschiedenen Holzstuben, gemütlichen Gästezimmern, dem privaten Badestrand und der idyllischen Seeterrasse bietet der Flyhof für jeden Gast ein einladendes Ambiente.

## **Einkaufs- und Kochphilosophie**

Eingekauft werden bevorzugt Schweizer Produkte aus Berg, Wiese, Fluss und See.

Einfache, auf ihren Geschmack reduzierte Zutaten werden sorgfältig und in hoher Qualität zu kreativen Gerichten verarbeitet. Unsere Speisen und Eingemachtes sind ehrlich und alle selbst produziert oder dementsprechend deklariert.

Wir arbeiten daran, die Natürlichkeit der Produkte zu bewahren. Lebensmittel verstehen wir als "Lebens-Mittel"!

Unser Ziel ist es daher, auf den Gebrauch von sämtlichen Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker oder Ähnlichem zu verzichten.

## **Unsere Produzenten und Lieferanten sind:**

### **FLEISCH**

LUMA BEEF AG, Neuhausen am Rheinfall  
G. Bianchi AG, Zufikon  
Schrofenhof Bauernmetzgerei, Kreuzlingen

### **FISCH**

G. Bianchi AG, Zufikon

### **OBST UND GEMÜSE**

Kistler Gemüsebau AG, Reichenburg

### **BROT**

Bäckerei Konditorei-Confiserie Wick AG, 8640 Rapperswil

### **KÄSE und MILCHPRODUKTE**

Bio Käserei Joel Schirmer, Maseltrangen

**Über Zutaten in den Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne Auskunft.**

# Das Flyhof – Menu

## **Lachspraliné**

im Schnittlauchmantel auf Apfel- Selleriesalat,  
Brombeergel und rosa Pfeffer

\*\*\*

## **Randen – Suppe**

mit frischem Meerrettich

\*\*\*

## **Gebratenes Kalbsteak (CH)**

dazu servieren wir Fregola Sarda mit Röstzwiebeln,  
(Fregola Sarda ist eine Pasta-Variante aus Sardinien)  
Ragoût vom weissen und grünen Spargel  
und Bärlauchpesto

\*\*\*

## **Rüebli – Kuchen**

mit Joghurtglace und Orangen – Rosmarinsauce

## **3 Gang Menu**

**mit Randen – Suppe CHF 79.00**

**mit Lachspraliné CHF 86.00**

**4 Gang Menu CHF 95.00**

### **Malanser Pinot Noir AOC 2022**

100% Pinot Noir

Toni Bardellini, Fläsch

Schöne Pinot Farbe, klassischer Pinot Noir,  
sehr fruchtbetont, gehaltvoll im Geschmack  
und einer harmonischen Struktur mit feinen Tanninen.

**1dl  
9.00**

**7dl  
59.00**

# VORSPEISEN

**Rübli – Ingwer – Suppe** CHF 13.00  
mit Zitrusöl

**Randen – Suppe** CHF 13.50  
mit frischem Meerrettich

**Grüner Salat** CHF 10.00  
Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

**Flyhof Salat** CHF 14.50  
Bunte Blattsalate mit Rüebli, Randen,  
Apfel und Kerne mit unserer Haussause

**Lachspraliné** CHF 24.50  
auf Apfel – Selleriesalat mit rosa Pfeffer  
und Brombeergel

**Gebackene Randen – Falafel** CHF 19.50  
auf Couscous Salat mit Gemüse, Datteln,  
gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkernen  
und orientalischen Gewürzen verfeinert,  
getoppt mit frischer Minze und Joghurt

**Markknochen vom Rind (CH)** CHF 17.50  
Zur Würze, Fleur de Sel, fein geschnittener Schnittlauch  
und Brotscheiben

Die Markknochen stammen aus den Röhrenknochen der Rinder.  
Ideal für tolle Suppen, Brühen und Saucen.  
Man kann die halbierten Markknochen im Ofen backen.  
Das Knochenmark lässt sich dann schön herauslöffeln. Auf eine  
Scheibe Brot gestrichen, ist das gegrillte Knochenmark eine Delikatesse.

# HAUPTGÄNGE

**Lorbeer – Risotto** CHF 31.50  
mit buntem Frühlingsgemüse,  
frischen Kräutern und Randenschaum

**Gebackene Randen – Falafel** CHF 31.50  
auf Couscous Salat mit Gemüse, Datteln,  
gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkernen  
und orientalischen Gewürzen verfeinert,  
getoppt mit frischer Minze und Joghurt

**Gebratenes Wels Filet (NL)** CHF 39.50  
auf Lorbeer - Risotto mit buntem Frühlings Gemüse,  
frischen Kräutern und Randen Schaum  
**Der Wels** ist der grösste Süsswasserfisch Europas und gilt als ein  
hervorragender Speisefisch. Sein bekömmliches grätenarmes Fleisch  
ist ernährungsphysiologisch wertvoll.

**Gebratenes Maispoulardenbrüstchen (F)** CHF 37.00  
dazu servieren wir Fregola Sarda mit Röstzwiebel,  
Ragoût vom weissen und grünen Spargel und Bärlauchpesto  
**Fregola Sarda** ist eine Pasta-Variante aus Sardinien

**Der Klassiker « Wiener Schnitzel » vom Kalb (CH)** CHF 47.00  
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

**Rindsschmorbraten (CH)** CHF 45.00  
mit cremiger Bramata Polenta, buntes Frühlingsgemüse  
und Röstzwiebel – Gremolata

**Gebratenes Kalbsteak (CH)** CHF 58.00  
dazu servieren wir Fregola Sarda mit Röstzwiebeln,  
Ragoût vom weissen und grünen Spargel und Bärlauchpesto  
**Fregola Sarda** ist eine Pasta-Variante aus Sardinien

**Flat Iron Steak (CH)** CHF 48.00  
in der Pfanne aromatisiert, auf einem Couscous Salat mit  
Gemüse, Datteln, gerösteten Cashewnüssen,  
Granatapfelkernen und orientalischen Gewürzen verfeinert,  
getoppt mit einer roten Chimichurri Sauce

**Chimichurri** ist eine traditionelle argentinische Sauce, die in beinahe in  
allen südamerikanischen Ländern insbesondere zu Grillfleisch gereicht wird.

# OJO DE AGUA

## ARGENTINE QUALITY BEEF

### EST. 1997

#### EINE FARM MIT GESCHICHTE

Die Estancia Ojo de Agua wurde 1868 gegründet. Gerade im argentinischen Reitsport genoss das Anwesen einen legendären Ruf. Über 100 Jahre lang wurden hier renommierte Rennpferde gezüchtet. Noch heute kann man den Stammbaum vieler, international erfolgreicher Pferde zur Estancia Ojo de Agua zurückverfolgen. Die Pferdezucht wurde schliesslich eingestellt.

#### RINDERZUCHT SEIT 1997

Dieter Meier kaufte das Anwesen 1997. Es war der perfekte Ort, um seine Rinderzucht aufzubauen. Mit ihm wehte ein frischer Wind durch die historische Estancia.

#### TIERFREUNDLICHE HALTUNG

Bei Ojo de Agua wird entgegen des aktuellen Trends zu Mastbetrieben gearbeitet. Die Hereford und Black Angus Rinder werden in nachhaltig arbeitenden Höfen gezüchtet. Alle Tiere grasen das ganze Jahr über auf den nahezu endlosen Weiden der Ländereien. Die Expertenteams vor Ort leben seit Jahrzehnten in der Region und achten darauf, dass es den Tieren an nichts fehlt.

### Gebratene Stücke vom Rind – Ojo de Agua (ARG)

<b>Filet Steak</b>	<b>200g</b>	<b>CHF 62.00</b>
in Thymianbutter aromatisiert, dazu servieren wir Pommes Frites, buntes Frühlingsgemüse und Bärlauchpesto		

<b>Hüftsteak</b>	<b>200g</b>	<b>CHF 39.00</b>
in Thymianbutter aromatisiert, dazu servieren wir Pommes Frites, buntes Frühlingsgemüse und Bärlauchpesto		

**Das Hüftsteak**, auch als Sirloin-Steak genannt, gilt als das feinste Teilstück aus der Rinderkeule. Wie der Name schon sagt, wird dieses Stück aus der Hüfte geschnitten. Es ist besonders mager und weist fast keine Marmorierung auf.

# Burger

**LUMA Beef (CH)** steht für Rindfleisch der Spitzenklasse. LUMA verfeinert ausschliesslich die Teilstücke von artgerecht gehaltenen Rindern aus der Schweiz und Spanien.

Beim LUMA-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 56 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares nussiges Aroma, das zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

## **VEGI Burger**

**CHF 28.50**

Plant based Burger, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Tomate, Barbecuesauce, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

## **Classic Burger**

**CHF 28.50**

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Tomate, Gewürzgurke, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

## **Cheese Burger**

**CHF 30.50**

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce Alpkäse, Tomate, Gewürzgurke, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

## **Flyhof Burger**

**CHF 33.50**

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), Alpkäse, Speck, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Tomate, Barbecuesauce, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

## **El Diablo**

**CHF 30.50**

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), Guacamole, Haussauce, Tomate, Zwiebel, Jalapeños, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

# Dessert

**Rüebli Kuchen** CHF 12.50  
mit Joghurt Glace und Orangen – Rosmarinsauce

**Schokoladenkuchen im Ofen gebacken** CHF 13.50  
dazu Fior di Latte Glace

**Lauwarmer Apfelstrudel** CHF 11.50  
auf hausgemachter Vanillesauce

**Gebackener Joghurt** CHF 12.50  
mit Erdbeer – Rhabarberkompott

## GLACE / SORBET



### Gefroren in Olten. Seit 2017

Für nachhaltiges und klimaneutrales Glace-Schlecken verarbeiten wir vor allem regionale Rohstoffe. Unsere Früchte stammen wann immer möglich von Bauernhöfen aus der Region und Zutaten wie Vanille und Bio-Schokolade beziehen wir aus umweltschonenden Quellen. Auch der Zucker findet seinen Ursprung in der Schweiz. Unsere Glace ist persönlich, regional, fair und sortenreich.

**Pro Kugel** CHF 4.40  
**Portion Rahm** CHF 1.80

Schokolade  
Fior di Latte  
Vanille  
Kaffee  
Pistazie  
Nuss  
Joghurt  
Stracciatella  
Joghurt Heidelbeer

### Sorbets (vegan):

Zitrone, Erdbeere und Himbeere

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 8.1 % Mehrwertsteuer.

**Über Zutaten in den Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können,  
geben wir Ihnen gerne Auskunft.**