

FLYHOF

HOTEL · RESTAURANT · SEEBAR
AM WALENSEE

Lunch – Karte

Dienstag bis Freitag

12.00 bis 15.00 Uhr

(gilt nicht an Feiertagen)

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 unseren Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

Lunch – Karte
Dienstag bis Freitag
12.00 bis 15.00 Uhr

1 VORSPEISE nach Wahl
ist beim Hauptgang und bei den Burgern inbegriffen.

Rübli – Ingwer – Suppe
mit Zitrusöl

Randen – Suppe
mit frischem Meerrettich

Grüner Salat
Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

Flyhof Salat
Bunte Blattsalate mit Rüebl, Randen,
Apfel und Kerne mit unserer Haussause

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 Frühlingsgemüse,
frischen Kräutern und Randenschaum

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

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

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 29.50

Plant based Burger, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Tomate, Barbeque - Sauce, Salatblätter dazu Pommes Frites

Classic Burger

CHF 29.50

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

Cheese Burger

CHF 32.50

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

Flyhof Burger

CHF 35.50

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

El Diablo

CHF 32.50

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

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
im Schnittlauchmantel auf Apfel – Selleriesalat,
Brombeergel und rosa Pfeffer

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 herauslöfeln. Auf eine
Scheibe Brot gestrichen, ist das gegrillte Knochenmark eine Delikatesse.

HAUPTGÄNGE

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

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

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.

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

Hüftsteak 200g CHF 39.00
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.

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.**