

FLYHOF

HOTEL · RESTAURANT · SEEBAR
AM WALENSEE

Lunch – Karte

Dienstag bis Freitag

12.00 bis 14.30 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.

Tomaten – Suppe

mit Pesto und Brotcroûtons

Kürbis – Suppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskern – Öl

Grüner Salat

Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

Flyhof Salat

Bunte Blattsalate mit Rüebl, Randen,
Apfel und Kerne mit unserer Haussauce

Hauptgänge

Lorbeer – Risotto

mit buntem Gemüse und Kräuterrahmsauce

CHF 33.50

Gebratene Maispouardenbrust (F) an kräftigem Jus

dazu servieren wir Pommes Frites und buntes Gemüse

CHF 37.00

Gebratenes Wels Filet (NL)

dazu servieren wir Lorbeer - Risotto
mit buntem Gemüse und Kräuterrahmsauce

CHF 42.00

Der Wels ist der grösste Süsswasserfisch Europas und gilt als ein hervorragender Speisefisch. Sein bekömmliches grätenarmes Fleisch ist ernährungsphysiologisch wertvoll.

Rindsschmorbraten (CH)

mit hausgemachten Quarkspätzli, Apfel – Rotkraut
und Röstzwiebel – Gremolata

CHF 47.00

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

Tomaten – Suppe CHF 13.00
mit Pesto und Brotcroûtons

Kürbis – Suppe CHF 14.00
mit Kürbiskernen und Kürbiskern – Öl

Grüner Salat CHF 10.00
Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

Flyhof Salat CHF 14.50
Grüne Blattsalate mit Rübli, Randen,
Apfel und Kernen mit unserer Haussauce

Nüssli – Salat CHF 15.50
mit Ei und Brotcroûtons
an einer französischen Salatsauce

Wild – Terrine CHF 24.50
auf süss – saurem Kürbis mit Wildschweinschinken,
Wachtelei, Marroni Crème und Balsamico Kaviar

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 18.50
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

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

Der Klassiker « Wiener Schnitzel » vom Kalb (CH)

CHF 47.00

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Gebratene Rehschnitzel (AT)

CHF 42.00

mit hausgemachten Quarkspätzli, Apfel – Rotkraut, glasierten Marroni und Wildrahmsauce

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.

Rindsfilet Steak

200g

CHF 62.00

dazu servieren wir Pommes Frites, buntes Gemüse und Kräuterbutter

Hüftsteak

200g

CHF 41.00

dazu servieren wir Pommes Frites, buntes Gemüse und Kräuterbutter

Dessert

Affogato al caffè Eine Kugel Vanille Glace mit einem heissen Espresso	CHF 8.50
Schokoladenkuchen im Ofen gebacken dazu Fior di Latte Glace	CHF 13.50
Lauwarmer Apfelstrudel auf hausgemachter Vanillesauce	CHF 11.50
Crêpes mit Fior di Latte Glace und Heidelbeerkompott	CHF 13.50
Gebackener Joghurt mit Beeren – Kompott	CHF 12.50
Warmer Beeren – Kompott mit einer Kugel Vanille – Glace	CHF 9.80

GLACE / SORBET

Pro Kugel	CHF 4.40
Portion Rahm	CHF 1.80

Schokolade
Fior di Latte
Vanille
Kaffee
Pistazie
Nuss
Joghurt
Stracciatella

Sorbets:

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.**