

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

<b>Tomaten – Suppe</b> mit Pesto und Brotcroûtons	<b>CHF 13.00</b>
<b>Kürbis – Suppe</b> mit Kürbiskernen und Kürbiskern – Öl	<b>CHF 14.00</b>
<b>Grüner Salat</b> Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce	<b>CHF 10.00</b>
<b>Flyhof Salat</b> Grüne Blattsalate mit Rübli, Randen, Apfel und Kernen mit unserer Haussauce	<b>CHF 14.50</b>
<b>Nüssli – Salat</b> mit Ei und Brotcroûtons an einer französischen Salatsauce	<b>CHF 15.50</b>
<b>Wild – Terrine</b> auf süss – saurem Kürbis mit Wildschweinschinken, Wachtelei, Marroni Crème und Balsamico Kaviar	<b>CHF 24.50</b>
<b>Gebackene Randen – Falafel</b> auf Couscous Salat mit Gemüse, Datteln, gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkernen und orientalischen Gewürzen verfeinert, getoppt mit frischer Minze und Joghurt	<b>CHF 19.50</b>
<b>Markknochen vom Rind (CH)</b> Zur Würze, Fleur de Sel, fein geschnittener Schnittlauch und Brotscheiben	<b>CHF 18.50</b>

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

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

## GLACE / SORBET

<b>Pro Kugel</b>	<b>CHF 4.40</b>
<b>Portion Rahm</b>	<b>CHF 1.80</b>

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.**