

# **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 und der idyllischen Gartenterrasse bietet der Flyhof für jeden Gast ein einladendes Ambiente.

## **Einkaufs- und Kochphilosophie**

Eingekauft werden bevorzugt Schweizer Produkte.

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  
Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

### **BROT**

Bäckerei Konditorei-Confiserie Wick AG, 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.**

# Flyhof – Menu

## Unser Flyhof – Menu

### **Wild – Terrine**

auf süss – saurem Kürbis mit Wildschweinschinken,  
Wachtelei, Marroni Crème und Balsamico Kaviar

\*\*\*

### **Kürbis – Suppe**

mit Kürbiskernen und Kürbiskern – Öl

\*\*\*

### **Gebratene Rehschnitzel (AT)**

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

\*\*\*

### **Lauwarmer Apfelstrudel**

auf hausgemachter Vanillesauce

### **3 Gang Menu**

mit Kürbis - Suppe CHF 64.00

mit Wild - Terrine CHF 74.00

### **4 Gang Menu CHF 86.00**

#### **VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC / 2019**

90 % Corvina und Corvinone, 10 % Rondinella

Tenuta Tinazzi, Giuseppe Gallo

Lazise, Provinz Verona, Venetien

Ende Dezember wird das Valpolicella Superiore auf den Traubentrestern des Amarone vergärt, um ihm mehr Körper und Komplexität zu verleihen.

Der Wein reift in französischen und amerikanischen Eichenfässern für einen Zeitraum von etwa 8 – 12 Monaten.

Pflaume, Sauerkirschen, Johannisbeeren und Muskat.

Passt zu: Wild, Grilladen und Hartkäse.

**1dl  
9.50**

**7dl  
62.00**

# 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 Rüeblli, 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

**Lorbeer – Risotto** CHF 31.50  
mit buntem Gemüse und Kräuterrahmsauce

**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 Welsfilet (DE)** CHF 39.50  
dazu servieren wir Lorbeer – Risotto mit buntem Gemüse  
und Kräuterrahmsauce

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

**Gebratene Maispouardenbrust (F) an kräftigem Jus** CHF 35.00  
dazu servieren wir Pommes Frites und buntes Gemüse

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

**Rindsschmorbraten (CH)** CHF 45.00  
mit hausgemachten Quarkspätzli, Apfel – Rotkraut  
und Röstzwiebel – Gremolata

**Gebratene Rehschnitzel (AT)** CHF 42.00  
mit hausgemachten Quarkspätzli, Apfel – Rotkraut,  
glasierten Marroni und Wildrahmsauce

# 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 jedoch 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>Rindsfilet Steak</b>	<b>200g</b>	<b>CHF 62.00</b>
dazu servieren wir Pommes Frites, buntes Gemüse und Kräuterbutter		

<b>Hüftsteak</b>	<b>200g</b>	<b>CHF 41.00</b>
dazu servieren wir Pommes Frites, buntes Gemüse und Kräuterbutter		

**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, Zwiebel, Barbecuesauce, Salatblätter dazu Pommes Frites

**Classic Burger** **CHF 28.50**  
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Salatblätter dazu Pommes Frites

**Cheese Burger** **CHF 30.50**  
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce Alpkäse, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Salatblätter, dazu Pommes Frites

**Flyhof Burger** **CHF 33.50**  
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), Alpkäse, Speck, Röstzwiebeln, Zwiebel, 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

<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.**