

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

Lachspraliné

im Schnittlauchmantel auf Apfel – Selleriesalat,
Fruchtbeeren – Gel und rosa Pfeffer

Karotten – Ingwer – Suppe

mit Zitronen – Öl und Schnittlauch

Gebratene Rindsfiletwürfel (ARG, OJO DE AGUA)

an einer Paprikarahmsauce
dazu servieren wir Quark - Spätzli und buntes Gemüse

Schokoladenkuchen im Ofen gebacken

mit Fior di Latte Glace

3 Gang Menu

mit Karotten – Ingwer – Suppe CHF 76.00

mit Lachspraliné CHF 85.00

4 Gang Menu CHF 94.00

DARK KNIGHT IGT / 2021

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese
Castello di Gabbiano

Temperaturkontrollierte Gärung, danach 8 Monate Ausbau in Barriques.
Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen,
harmonisch, mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen Abgang.
Passt zu: Fleischgerichten, Geflügel, Käse.

**1dl
9.50**

**7dl
62.00**

VORSPEISEN

Tomaten – Suppe mit Pesto und Brotcroûtons	CHF 13.00
Karotten – Ingwer – Suppe mit Zitronen – Öl und Schnittlauch	CHF 13.00
Grüner Salat Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce	CHF 10.00
Flyhof Salat Grüne Blattsalate mit Rüeblli, Randen, Apfel und Kernen, mit unserer Haussauce	CHF 14.50
Nüssli – Salat mit Ei und Brotcroûtons an einer französischen Salatsauce	CHF 15.50
Lachspraliné im Schnittlauchmantel auf Apfel – Selleriesalat, Fruchtbeeren – Gel und rosa Pfeffer	CHF 23.50
Gebackene Randen – Falafel auf Couscous Salat mit Gemüse, Datteln, gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkernen und orientalischen Gewürzen verfeinert, getoppt mit frischer Minze und Joghurt	CHF 19.50
Markknochen vom Rind (CH) Zur Würze, Fleur de Sel, fein geschnittener Schnittlauch und Brotscheiben	CHF 18.50

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

Vegetarisches Pouletbrüstchen

(aus Soja-, Weizen- und Erbsenproteinen, Green Mountain)
mit neuen Kartoffeln, buntem Gemüse
und Paprikarahmsauce

CHF 31.50

Gebackene Randen – Falafel

auf Couscous Salat mit Gemüse, Datteln,
gerösteten Cashewkernen, Granatapfelkernen
und orientalischen Gewürzen verfeinert,
getoppt mit frischer Minze und Joghurt

CHF 31.50

Gebratenes Welsfilet (DE)

dazu servieren wir neue Kartoffeln, buntes Gemüse
und Kräuterrahmsauce

CHF 39.50

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

Gebratene Maispoulardenbrust (F) an einem kräftigen Jus

dazu servieren wir neue Kartoffeln und buntes Gemüse

CHF 36.00

Der Klassiker « Wiener Schnitzel » vom Kalb (CH)

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

CHF 47.00

Rindsschmorbraten (CH)

mit hausgemachten Quark – Spätzli, Apfel – Rotkraut
und Röstzwiebel – Gremolata

CHF 45.00

Gebratene Rindsfiletwürfel (OJO DE AGUA / ARG)

an einer Paprikarahmsauce
dazu servieren wir Quark – Spätzli und buntes Gemüse

CHF 54.00

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.

Gebratenes Rindsfilet **200g** **CHF 62.00**
dazu servieren wir Pommes Frites,
buntes Gemüse, rote Zwiebelmarmelade und einen kräftigen Jus

Hüftsteak **200g** **CHF 43.00**
dazu servieren wir Pommes Frites,
buntes Gemüse, rote Zwiebelmarmelade und einen kräftigen Jus

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 29.50**
Plant based Burger, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Barbecuesauce und Salatblätter
dazu Pommes Frites

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

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

Flyhof Burger **CHF 33.50**
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Alpkäse, Speck, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Barbecuesauce und Salatblätter
dazu Pommes Frites

El Diablo **CHF 31.00**
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit Guacamole, Haussauce, Jalapeños, Tomate, Zwiebel und Salatblätter
dazu Pommes Frites

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 14.00
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 10.50

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.**