

# **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

## **Geräuchertes Forellenfilet (DK)**

auf mariniertem Randen - Salat mit Apfel,  
frischen Meerrettich und Schnittlauch

\*\*\*

## **Apfel – Sellerie – Suppe**

mit rosa Pfeffer

\*\*\*

## **Gebratene Kalbshuft - Würfel (CH)**

an einer Rahmsauce

dazu servieren wir Kartoffelgratin, rote Zwiebelmarmelade,  
buntes Gemüse und frische Petersilie

\*\*\*

## **Panna Cotta**

mit Beeren - Kompott

## **3 Gang Menu**

**mit Apfel – Sellerie – Suppe CHF 65.00**

**mit Forellenfilet CHF 75.00**

## **4 Gang Menu CHF 84.00**

	<b>1dl</b>	<b>7dl</b>
<b>Malanser Pinot Noir Schöpfi / 2022</b>	<b>10.50</b>	<b>67.00</b>
100 % Pinot Noir Toni Bardellini / Fläsch Ein besonderer Wein, Trauben aus bester Lage aus dem Malanser Rebberg (Schöpfi). Klassische Maischegärung, der Ausbau erfolgt 12 Monate im Barrique. Im Gaumen angenehm satte Frucht in Kombination mit feinem Röstaroma.		

# VORSPEISEN

**Apfel – Sellerie - Suppe** CHF 13.00  
mit rosa Pfeffer

**Randen - Suppe** CHF 13.00  
mit Zitronen – Öl und Schnittlauch

**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

**Geräuchertes Forellenfilet (DK)** CHF 23.50  
auf mariniertem Randen – Salat mit Apfel,  
frischen Meerrettich und Schnittlauch

**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

## **Rüebli – Orangen - Risotto**

mit buntem Gemüse, Ziegenkäse  
frische Kräuter und Randen – Schaum

**CHF 32.50**

## **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 Wels Filet (DE)**

dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelstock,  
buntes Gemüse und eine Weisswein – Rahm - Sauce

**CHF 39.50**

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

## **Gebratene Maispouardenbrust (F) an einem kräftigen Jus**

dazu servieren wir Kartoffelgratin und buntes Gemüse

**CHF 36.00**

## **Der Klassiker « Wiener Schnitzel » von der Kalbshuff (CH)**

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

**CHF 47.00**

## **Rindsgulasch (CH)**

mit hausgemachtem Kartoffelsock  
und buntem Gemüse

**CHF 39.50**

## **Gebratene Kalbshuff - Würfel (CH)**

an einer Rahmsauce  
dazu servieren wir Kartoffelgratin, rote Zwiebelmarmelade,  
buntes Gemüse und frische Petersilie

**CHF 44.00**

# 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, Kräuterbutter  
und einen kräftigen Jus

**Hüftsteak** **200g** **CHF 43.00**  
dazu servieren wir Pommes Frites,  
buntes Gemüse, rote Zwiebelmarmelade, Kräuterbutter  
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 31.50**  
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit Guacamole, Haussauce, Jalapeños, Tomate, Zwiebel und 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 14.00</b>
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> auf hausgemachter Vanillesauce	<b>CHF 11.50</b>
<b>Panna - Cotta</b> mit Beeren - Kompott	<b>CHF 11.50</b>
<b>Warmer Beeren – Kompott</b> mit einer Kugel Vanille – Glace	<b>CHF 10.50</b>
<b>Coupe «Dänemark»</b> 2 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	<b>CHF 12.50</b>
<b>Coupe «Dänemark» MINI</b> 1 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	<b>CHF 7.00</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.**