

FLYHOF

HOTEL · RESTAURANT · SEEBAR
AM WALENSEE

Lunch – Karte

Donnerstag und 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

**1 VORSPEISE nach Wahl
ist beim Hauptgang und bei den Burgern inbegriffen.**

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Schnittlauch

Karotten – Ingwer – Suppe

mit Zitronen – Öl und Schnittlauch

Grüner Salat

Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

Flyhof Salat

Grüne Blattsalate mit Rüebli, Randen,
Apfel und Kernen, mit unserer Haussauce

Hauptgänge

Lorbeer – Risotto

buntes Gemüse mit weissen Spargelstücken
und Kräuterrahmsauce

CHF 33.50

Gebratene Maispouardenbrust (F) an kräftigem Jus

dazu servieren wir Pommes Frites
buntes Gemüse mit weissen Spargelstücken

CHF 37.00

Gebratenes Wels Filet (DE)

dazu servieren wir Lorbeer – Risotto,
buntes Gemüse mit weissen Spargelstücken
und Kräuterrahmsauce und Schnittlauch

CHF 43.00

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

Gebratene Kalbshuftwürfel (CH)

an einer Rahmsauce
dazu servieren wir Kartoffelgratin, rote Zwiebelmarmelade,
buntes Gemüse mit weissen Spargelstücken

CHF 49.50

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH)

dazu servieren wir Apfelkapern, roten Zwiebeln
und Jalapeños – Sauce (scharf)
dazu servieren wir Toast

CHF 39.50

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 32.50

Plant based Burger, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Tomate, Barbeque - Sauce, Salatblätter dazu Pommes Frites

Classic Burger

CHF 31.50

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH - Luma), mit unserer Haussauce, Tomate, Gewürzgurke, Salatblätter dazu Pommes Frites

Cheese Burger

CHF 35.50

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH - Luma), mit unserer Haussauce Alpkäse, Tomate, Gewürzgurke, Salatblätter dazu Pommes Frites

Flyhof Burger

CHF 37.50

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH - Luma), Alpkäse, Speck, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Haussauce, Tomate, Barbeque - Sauce, Salatblätter dazu Pommes Frites

El Diablo

CHF 35.50

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH - Luma), Guacamole, Haussauce, Tomate, Zwiebel, Jalapeños, Salatblätter dazu Pommes Frites

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe CHF 14.50

mit Spargelstücken und Schnittlauch

Karotten – Ingwer – 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 Rüebl, Randen,
Apfel und Kernen, mit unserer Haussauce

Nüssli Salat CHF 15.50

mit Ei und Brotcroûtons
an einer französischen Salatsauce

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH) CHF 21.50

mit Apfelkapern, roten Zwiebeln und Jalapeños – Sauce (scharf)
dazu servieren wir Toast und Butter

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 » von der Kalbshuff (CH)

CHF 47.00

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

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. 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 59.00

dazu servieren wir Kartoffelgratin, buntes Gemüse, rote Zwiebelmarmelade, Kräuterbutter und einen kräftigen Jus

Hüftsteak

200g

CHF 43.00

dazu servieren wir Kartoffelgratin, 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.

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
Panna – Cotta mit Beeren - Kompott	CHF 11.50
Warmer Beeren – Kompott mit einer Kugel Vanille – Glace	CHF 10.50
Coupe «Dänemark» 2 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	CHF 12.50
Coupe «Dänemark» MINI 1 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	CHF 7.00

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.**