

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 vieles 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 fast 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 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

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH)

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

Kalte Karotten – Ingwer – Suppe

mit Zitronen – Öl und Schnittlauch

Gebratenes Kalbssteak (CH)

an einer Rahmsauce

dazu servieren wir neue Kartoffeln, rote Zwiebelmarmelade
und buntes Gemüse

Coupe «Dänemark» MINI

1 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce

3 Gang Menu mit Suppe CHF 74.00

3 Gang Menu mit Tatar CHF 84.00

4 Gang Menu CHF 95.00

	1dl	7dl
DARK KNIGHT IGT / 2023	9.50	62.00

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.

VORSPEISEN

Tomaten - Suppe CHF 13.50
mit Brotcroûtons und Pesto

Kalte Karotten – Ingwer – Suppe CHF 13.50
mit Zitronen – Öl und Schnittlauch

Grüner Salat CHF 10.00
Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

Flyhof Salat CHF 14.50
Grüne Blattsalate mit Rüebli, 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 23.50
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 herauslöffeln. 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

Gebratenes Welsfilet (DE) mit Zitrusöl

CHF 39.50

dazu servieren wir neue Kartoffeln
und buntes Ratatouille - Gemüse

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

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH)

CHF 38.50

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

Gebratene Maispouardenbrust (F) an einer Rahmsauce

CHF 36.00

dazu servieren wir Kartoffelgratin
und buntes Ratatouille - Gemüse

Der Klassiker « Wiener Schnitzel » von der Kalbshuft (CH)

CHF 47.00

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Gebratenes Kalbssteak (CH)

CHF 56.00

an einer Rahmsauce
dazu servieren wir neue Kartoffeln, rote Zwiebelmarmelade
und buntes Gemüse

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 59.00
------------------------------	-------------	------------------

dazu servieren wir mit Pommes Frites,
und buntes Gemüse
rote Zwiebelmarmelade, Kräuterbutter
und einen kräftigen Jus

Hüftsteak	220g	CHF 45.00
------------------	-------------	------------------

dazu servieren wir mit Pommes Frites,
und 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 31.50**
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 32.50**
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Bio – Raclette - Käse, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke und Salatblätter, dazu Pommes Frites

Flyhof Burger **CHF 34.50**
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit unserer Haussauce, Bio – Raclette - Käse, Speck, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Barbecuesauce und Salatblätter
dazu Pommes Frites

El Diablo **CHF 32.50**
Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH, Luma), mit Guacamole, Haussauce, Jalapeños, Tomate, Zwiebel und Salatblätter
dazu Pommes Frites

Dessert

Affogato al caffè CHF 8.50
Eine Kugel Vanille Glace
mit einem heissen Espresso

Schokoladenkuchen im Ofen gebacken CHF 14.00
dazu Fior di Latte Glace

Lauwarmer Apfelstrudel CHF 11.50
auf hausgemachter Vanillesauce

Warmer Beeren – Kompott CHF 12.50
mit einer Kugel Vanille – Glace

Coupe «Dänemark» CHF 12.50
2 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce

Coupe «Dänemark» MINI CHF 7.50
1 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce

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.**