

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.**

TAKE AWAY

**Sie können unser Essen
wenn wir offen haben (siehe Öffnungszeiten)
direkt bei uns im Flyhof abholen.**

So funktioniert unser TAKE - AWAY:

1. Senden sie uns bitte ihre Bestellungen schriftlich unter
info@flyhof.ch oder rufen sie uns unter 055 616 12 30 an.

2. Wir bereiten alles vor.
Vorbereitungszeit für die Gerichte
ca. 15 bis 30 Minuten.

Im Flyhof akzeptieren wir Bar oder Kreditkarten.

VORSPEISEN

Grüner Salat

CHF 8.00

Grüne Blattsalate mit unserer Haussauce

Flyhof Salat

CHF 11.50

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

Nüssli Salat

CHF 12.50

mit Ei und Brotcroûtons
an einer französischen Salatsauce

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH)

CHF 19.50

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

Gebackene Randen – Falafel

CHF 16.50

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

HAUPTGÄNGE

Gebackene Randen – Falafel

CHF 25.50

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 32.50

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 32.50

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

Gebratene Maispoulardenbrust (F) an einer Rahmsauce

CHF 29.00

dazu servieren wir Kartoffelgratin
und buntes Ratatouille - Gemüse

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

CHF 39.00

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

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 25.50**

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

Classic Burger **CHF 23.50**

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

Cheese Burger **CHF 26.50**

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 27.50**

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 26.50**

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

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 2.6 % Mehrwertsteuer.

**Über Zutaten in den Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können,
geben wir Ihnen gerne Auskunft.**