

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

Schrofenhof Bauernmetzgerei, Kreuzlingen
G. Bianchi AG, Zufikon

FISCH

G. Bianchi AG, Zufikon
Bernhard Zahner, Gommiswald

OBST UND GEMÜSE

Kistler Gemüsebau AG, Reichenburg
sapore fresco, Näfels

BROT

Bäckerei Konditorei-Confiserie Wick AG, Rapperswil
Aligro Rapperswil-Jona

KÄSE und MILCHPRODUKTE

Bio Käserei Joel Schirmer, Maseltrangen
Aligro Rapperswil-Jona

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

Menu im Flyhof

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH)

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

oder

Spargelcrèmesuppe

verfeinert mit Rahm und Schnittlauch

Gebratenes Kalbshohrückensteak (CH)

mit hausgemachtem Kartoffelstock, buntem Marktgemüse,
und kräftigem Jus

Panna Cotta

mit Beerenkompott und frischen Beeren

3-Gang-Menü

mit Suppe CHF 76.00

mit Tatar CHF 84.00

4-Gang-Menü

inkl. Suppe und Tatar

CHF 93.00

MALANSER PINOT NOIR BARRIQUE / 2023

100% Pinot Noir

Weinbau 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.

**1dl
11.50**

**7dl
67.00**

VORSPEISEN

Champignoncrèmesuppe verfeinert mit Rahm und Schnittlauch	CHF 13.50
Spargelcrèmesuppe verfeinert mit Rahm und Schnittlauch	CHF 14.50
Grüner Salat Frische Blattsalate mit unserer Haussauce	CHF 11.00
Flyhof Salat Grüne Blattsalate mit Rübli, Randen, Apfel und Kernen, mit unserer Haussauce	CHF 14.50
Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH) mit Kapern, roten Zwiebeln und extra Jalapeños – Sauce (scharf) dazu servieren wir Toast und Butter	CHF 24.50
Gebackene Randen – Falafel auf Randen-Couscous mit Datteln, Cashewkernen und Granatapfel, verfeinert mit frischer Minze, Joghurt und Zitronenöl	CHF 19.50
Markknochen vom Rind (CH) mit Fleur de Sel, Schnittlauch und Brotscheiben	CHF 18.50

HAUPTGÄNGE

Randen-Falafel **CHF 33.00**

auf Randen-Couscous mit Datteln, Cashewkernen und Granatapfel, verfeinert mit frischer Minze, Joghurt und Zitronenöl

Gebratenes Welsfilet (DE) **CHF 39.50**

an Basilikum-Pesto
mit neuen Kartoffeln und Ratatouille
Der Wels gilt als hervorragender Speisefisch.
Sein bekömmliches grätenarmes Fleisch ist ernährungsphysiologisch wertvoll.

Eglifilets im Backteig (PL) **CHF 41.00**

mit neuen Kartoffeln, buntem Marktgemüse
Sauce Tartar und Zitrone

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH) **CHF 38.50**

klassisch serviert mit Kapern, roten Zwiebeln
extra Jalapeños – Sauce (scharf), Toast und Butter

Gebratene Maispoulardenbrust (FR) **CHF 37.50**

mit Kartoffelstock, buntem Marktgemüse
und kräftigem Jus

**Der Klassiker «Wiener Schnitzel»
von der Kalbshuft (Schrofenhof, CH)** **CHF 47.00**

mit knusprigen Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Gebratenes Kalbshohrückensteak (Schrofenhof, CH) **CHF 54.00**

mit hausgemachtem Kartoffelstock, buntem Marktgemüse
und kräftigem Jus

Ojo de Agua – Argentine Quality Beef (AR)

Premium Rindfleisch (Dieter Meier) aus nachhaltiger Weidehaltung

Gebratenes Hüftsteak (220g) **CHF 48.00**

mit knusprigen Pommes Frites,
buntem Marktgemüse und kräftigem Jus

Kräuterbutter + CHF 2.50

Pfeffersauce + CHF 3.50

Café de Paris Butter + CHF 2.50

Flyhof Burger Auswahl

Schrofenhof Beef (CH)

Naturnah und tiergerecht aufgezogen.

Ein Teil des Rindfleischs stammt direkt vom Hof «Schrofen», ergänzt durch ausgewählte Produzenten aus der Region.

Classic Burger

CHF 27.50

Schrofenhof Beef (CH), Haussauce, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salat
dazu Pommes Frites

Cheeseburger

CHF 30.50

Schrofenhof Beef (CH), Raclettekäse, Haussauce, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salat
dazu Pommes Frites

Flyhof Burger (unsere Empfehlung)

CHF 33.50

Schrofenhof Beef (CH), Raclettekäse, Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurken, Haussauce und Barbecue-Sauce
dazu Pommes Frites

El Diablo

CHF 31.00

Schrofenhof Beef (CH), Guacamole, Jalapeños, Haussauce, Tomate und Salat
dazu Pommes Frites

Vegi Burger

CHF 30.50

Plant-based Patty, Haussauce, Barbecue-Sauce, Tomate, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Salat
dazu Pommes Frites

Mach deinen Burger noch besser

Raclettekäse + CHF 2.00

Speck + CHF 3.00

Jalapeños + CHF 2.00

Extra Patty + CHF 6.00

Dessert

Schokoladenkuchen aus dem Ofen dazu Beerenkompott und frisch geschlagener Rahm	CHF 14.50
Lauwarmer Apfelstrudel auf hausgemachter Vanillesauce	CHF 12.00
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleglace mit einem heissen Espresso	CHF 9.00
Warmer Beerenkompott mit einer Kugel Vanilleglace	CHF 13.00
Panna Cotta mit Beerenkompott und frischen Beeren	CHF 13.50
Coupe «Dänemark» Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	CHF 13.50
Mini Coupe «Dänemark»	CHF 8.00

GLACE / SORBET

Pro Kugel **CHF 4.50**
Rahm + **CHF 2.00**
Schokoladensauce + **CHF 2.00**

Glace:

Vanille, Schokolade, Fior di Latte, Kaffee, Pistazie, Nuss, Joghurt, Stracciatella

Sorbet:

Zitrone, Erdbeere, 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.**