

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.**

VORSPEISEN

Tomatensuppe

verfeinert mit Basilikum Pesto

CHF 13.50

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 Couscous mit Gurken, Peperoni, Datteln,
Cashewkernen und Granatapfel,
verfeinert mit frischer Minze, Joghurt und Zitronenöl

CHF 20.50

Markknochen vom Rind (CH)

mit Fleur de Sel, Schnittlauch
und Brotscheiben

CHF 18.50

HAUPTGÄNGE

Randen-Falafel

CHF 33.50

auf Couscous mit Gurken, Peperoni, Datteln,
Cashewkernen und Granatapfel,
verfeinert mit frischer Minze, Joghurt und Zitronenöl

Gebratenes Welsfilet (DE)

CHF 41.00

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

Eglifilets im Backteig (PL)

CHF 42.00

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 Maispouardenbrust (FR)

CHF 37.50

mit hausgemachtem Kartoffelstock, buntem Marktgemüse
und kräftigem Jus

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

CHF 47.00

mit knusprigen Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Ojo de Agua – Argentine Quality Beef (AR)

Premium Rindfleisch (Dieter Meier) aus nachhaltiger Weidehaltung

Gebratenes Rindsfilet (220g)

CHF 64.00

mit knusprigen Pommes Frites,
buntem Marktgemüse und kräftigem Jus

Kräuterbutter + CHF 2.50

Café de Paris Butter + CHF 2.50

Flyhof Burger Auswahl

Schrofenhof Beef (CH)

Naturnah und tiergerecht aufgezogen.

Ein Teil des Rindfleisches 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 34.50

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

El Diablo

CHF 30.50

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

Vegi Burger

CHF 31.50

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 CHF 14.50
dazu Beerenkompott und frisch geschlagener Rahm

Lauwarmer Apfelstrudel CHF 12.00
auf hausgemachter Vanillesauce

Affogato al caffè CHF 9.00
1 Kugel Vanilleglace
mit einem heissen Espresso

Warmer Beerenkompott CHF 13.00
mit einer Kugel Vanilleglace

Panna Cotta CHF 13.50
mit Beerenkompott und frischen Beeren

Coupe «Dänemark» CHF 13.50
Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm

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.**