

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.**

Herbstmenü im Flyhof

Geräuchertes Forellenfilet
auf mariniertem Randen Salat mit Apfel,
frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch

oder

Kürbissuppe
verfeinert mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen

Gebratenes Kalbshohrücken-Steak
mit hausgemachte Quarkspätzli, buntem Gemüse,
Zwiebelmarmelade und einem kräftigen Jus

Lauwarmer Schokoladenkuchen, Beerenkompott
und frisch geschlagenem Rahm

3-Gang-Menü

mit Kürbissuppe CHF 76.00

mit geräucherter Forelle CHF 85.00

4-Gang-Menü CHF 93.00

ZWEIGELT RESERVE / 2020

100% Zweigelt

Österreich, Burgenland, Weingut Hundsdoerfer

Maischegärung, Ausbau während 20 Monaten in französischer Eiche

Tiefrot mit dunklem Kern und violetter Rand. Im Duft schöne Kirschfrucht, mit röstigen Aromen.

Am Gaumen harmonisch mild, wobei die Tannine eine gute Struktur geben.

Im Abgang weich und rund.

Passt zu: Rindfleisch, Wildspezialitäten, Lasagne und gereiftem Käse.

1dl
9.00

7dl
59.00

VORSPEISEN

Kürbis - Suppe

CHF 14.50

Verfeinert mit Kürbis – Öl und Kürbiskernen

Blumenkohl - Suppe

CHF 13.50

mit Kohlrabi Würfel 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

Geräuchertes Forellenfilet

CHF 22.50

auf mariniertem Randen Salat mit Apfel,
frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch

Tatar vom Swiss Wagyu Rind (CH)

CHF 23.50

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

Gebackene Kürbis – Falafel

CHF 19.50

auf Randen - 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 Kürbis – Falafel

CHF 31.50

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

Gebratenes Welsfilet (DE) an einer Kräuterrahm - Sauce

CHF 39.50

dazu servieren wir hausgemachten Kartoffel - Stock 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 39.50

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

Gebratene Maispoulardenbrust (F)

CHF 36.50

dazu servieren wir Pommes Frites
buntes Ratatouille – Gemüse und einen kräftigen Jus

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

CHF 47.00

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Gebratenes Kalbshohrücken – Steak (CH)

CHF 54.00

mit hausgemachte Quarkspätzli, buntem Gemüse, Zwiebelmarmelade und einem kräftigen Jus

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 – Würfel an einer Rahmsauce

CHF 53.00

dazu servieren wir hausgemachte Quarkspätzli,
buntes Gemüse und rote Zwiebelmarmelade

Hüftsteak

220g

CHF 47.00

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 der 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 33.50

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 14.50
dazu Beerenkompott und frisch geschlagener Rahm

Lauwarmer Apfelstrudel CHF 11.50
auf hausgemachter Vanillesauce

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

Vermicelles CHF 12.50
Vermicelles, frisch geschlagener Rahm und Meringues

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

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

GLACE / SORBET

Pro Kugel CHF 4.40
Portion frisch geschlagener 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.