

## **Herzlich Willkommen im Flyhof Hotel & Seerestaurant**

– ein Haus, gefüllt mit Geschichte.  
Gemeinsam mit Ihnen wollen wir diese neu erleben und weiterschreiben!

**„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 allerhand erlebt. Einst diente er als Verwaltungsgebäude eines Frauenklosters, 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 mit privatem Badestrand, der idyllischen Seeterrasse und dem urigen Trottenchäller mit offenem Cheminée, bietet der Flyhof für jeden Gast ein einladendes Ambiente.

## **Einkaufs- und Kochphilosophie**

Eingekauft werden bei uns bevorzugt Schweizer Produkte aus Berg, Wiese, Fluss und See.

Einfache, auf ihren Geschmack reduzierte Zutaten werden sorgfältig und in hoher Qualität zu kreativen Gerichten verarbeitet. Unsere Speisen und Eingemachtes sind ehrlich und 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 sämtlichen Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker oder Ähnlichem zu verzichten.

## **Unsere Produzenten und Lieferanten sind:**

### **FLEISCH**

Metzgerei Büchler, Kaltbrunn  
G. Bianchi AG, Zufikon  
LUMA BEEF AG, Neuhausen am Rheinfall

### **FISCH**

G. Bianchi AG, Zufikon  
Zahner Fischhandel AG, Gommiswald  
Rageth Comestibles AG, Landquart

### **OBST UND GEMÜSE**

ALIGRO, Jona und Sargans  
Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

### **Brot**

Delitrade AG, Ottelfingen

### **KÄSE und Milchprodukte**

Bio Käserei Joel Schirmer, Maseltrangen

§

**Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.**

# Unser Flyhof - Menu

**Büffelmilch - Mozzarella**  
auf mariniertem Randen - Salat  
dazu frische Feigen und Kräuter

\*\*\*

**Tomaten - Suppe**  
mit Kräuter - Pesto  
und Brot - Croûtons

\*\*\*

**Lamm - Entrecôte (NZL)**  
auf grober Polenta  
dazu grüne Bohnen mit Pfirsich und Speck  
und ein kräftiger Aromaten - Jus

oder

**Gebratenes Zander - Filet (PL)**  
auf Blaubeeren - Risotto mit Pfifferlingen  
und frischen Kräutern

\*\*\*

**Gebackener Joghurt**  
mit Aprikosen - Kompott  
und Crumbles

**3 Gang Menu CHF 67.00**

**4 Gang Menu CHF 75.00**

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC/ 2016**

80 % Corvina / 15 % Rondinella / 5 % Molinara  
Verona / Cavaion / Tenuta Tinazzi / Giuseppe Gallo  
mindestens 1 Jahr Ausbau in slowenischer Eiche  
Pflaume / Amarenakirsche / Dörrfrucht / Balsamico

**1dl  
9.50**

**7dl  
62.00**

# VORSPEISEN

**Tomaten - Suppe**  
mit Kräuter - Pesto  
und Brot - Croutons  
**CHF 13.00**

**Randensuppe**  
mit Limonen-Öl  
**CHF 13.00**

**Grüner Salat**  
Frische grüne Blattsalate  
**klein CHF 8.50 / gross CHF 10.00**

**Flyhof Salat**  
Bunte Blattsalate mit Rüebl, Randen,  
Apfel und Kerne  
**klein CHF 10.00 / gross CHF 15.00**

**Büffelmilch - Mozzarella**  
auf mariniertem Randen - Salat  
dazu frische Feigen und Kräuter  
**CHF 21.50**

**Markknochen vom Rind (CH)**  
Zur Würze - Fleur de Sel und fein geschnittener Schnittlauch  
**CHF 15.50**

# HAUPTGÄNGE

**Blaubeeren - Risotto mit Pfifferlingen**  
frischen Kräutern und Parmesan - Splitter  
**CHF 29.50**

**Gebratenes Felchenfilet (CH)**  
auf Ratatouille - Gemüse  
mit neuen Kartoffeln  
**CHF 39.00**

**Gebratenes Zander - Filet (PL)**  
auf Blaubeeren - Risotto mit Pfifferlingen,  
frischen Kräutern und Parmesan - Splitter  
**CHF 39.00**

**Gebratenes Maispouardenbrüstchen (CH)**  
auf grober Polenta  
dazu Ratatouille - Gemüse, frische Kräuter, Parmesan - Splitter  
und ein Aromaten - Jus  
**CHF 33.00**

**Der Klassiker « Wiener Schnitzel » vom Kalb (CH)**  
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone  
**CHF 43.00**

**Gebratenes Lamm - Entrecôte (NZL)**  
auf grober Polenta  
dazu grüne Bohnen mit Pfirsich und Speck  
und ein kräftiger Aromaten - Jus  
**CHF 48.00**

**Chateaubriand (GB - Donald Russell)**  
(200 Gramm pro Person / ab 2 Personen)  
Das Fleisch servieren wir Ihnen mit aktuellen  
und saisonalen Beilagen in 2 Gängen  
**pro Person CHF 57.00**

## DONALD RUSSELL

Die schottische Traditionsmetzgerei beliefert Sternerestaurants in der ganzen Welt und ist Hoflieferant des englischen Königshauses.

Das Donald Russell-Rindfleisch stammt ausschließlich von Weiderindern zertifizierter Farmen in England, Schottland, Wales und Nordirland.

# Burger

LUMA Beef 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**

vegetarisches Patty aus Soja und Weizen  
mit unserer Haussauce  
Tomate, Gewürzgurke, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

**CHF 24.00**

## **Classic Burger**

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

**CHF 24.00**

## **Cheese Burger**

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

**CHF 28.00**

## **Flyhof Burger**

Ein handgemachter Burger aus gereiftem Rindfleisch (CH - Luma),  
Alpkäse, Speck, Röstzwiebeln,  
Gewürzgurken, Haussauce, Tomate,  
Barbeque - Sauce, Salatblätter  
dazu Pommes Frites

**CHF 29.50**

## **El Diablo**

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

**CHF 28.00**

# DESSERT

**Crème brûlée**  
mit Karamelleis  
**CHF 10.50**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen im Ofen gebacken (15 Minuten)**  
mit Vanille - Glace  
**CHF 13.50**

**Lauwarmer Apfelstrudel**  
auf hausgemachter Vanillesauce  
**CHF 11.50**

**Gebackener Joghurt**  
mit Aprikosen - Kompott  
und Crumbles  
**CHF 11.50**

## GLACE / SORBET

**Je Kugel 3.50 / Rahm 1.50**

Schokolade  
Fiore di Latte  
Vanille  
Nuss  
Joghurt  
Stracciatella  
Zitrone  
Erdbeere  
Kaffee  
Karamell  
Pistage

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 7.7 % Mehrwertsteuer.

**Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und Intoleranzen auslösen können,  
geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.**