

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

Bauernhof – Metzgerei Zett in Reichenburg
«Schrofen – Hof» in Kreuzlingen
Metzgerei Rickli AG in Schänis
Heinrich Menzi in Obstalden
und beim CCA Angehrn in Sargans

FISCH

Zahner Fischhandel AG, Gommiswald

OBST UND GEMÜSE

CCA Angehrn in Sargans
Glarona in Näfels

TEIGWAREN

Pasta Peer in Sargans

EIER

Heinrich Menzi in Obstalden

KÄSE

Marcel Landolt Käserei in Schänis

VORSPEISEN

Randensuppe

(gluten- und laktosefrei)

15.00

Grüner Salat

Frische grüne Blattsalate

(gluten- und laktosefrei)

10.00

Flyhof Salat

Bunte Blattsalate mit Rübli, Pfälzer, Randen,
Apfel und Kerne

(gluten- und laktosefrei)

15.00

Hausgebeizter Lachs (GB)

Angerichtet auf einer Gemüsevinaigrette

St. Galler Nussöl

(gluten- und laktosefrei)

19.50

Markknochen vom Rind (CH)

Zur Würze - Fleur de Sel

und fein geschnittener Schnittlauch

13.50

HAUPTGÄNGE

Spinat - Knödel

Brotknödel mit Spinat auf Blattspinat und Tomaten - Ragout angerichtet
und mit 1-jährig gereiftem Linth Käse überbacken

26.50

Sanft gegarter Zander (PL)

angerichtet auf Rahmwirsing
dazu servieren wir Schlosskartoffeln und Zwiebelkonfit
(glutenfrei)

39.00

Rindsfiletspitzen "Stroganoff" (CH)

mit dreierlei Peperonistreifen, Gurkenstreifen und Sauerrahm
dazu servieren wir unsere Fly - Spätzle mit Quark

43.00

Der Klassiker « Wiener Schnitzel » vom Kalb (CH)

mit Pommes Frites, mariniertem Petersiliensalat und Preiselbeeren
(lactosefrei)

42.00

Chateaubriand (CH)

(ca. 200 Gramm pro Person / ab 2 Personen)

Dieses feinste Stück Fleisch vom Rind
servieren wir Ihnen mit aktuellen und saisonalen Beilagen in 2 Gängen

pro Person 54.00

DESSERT

Hausgemachte Crème brûlée

(glutenfrei)

10.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen im Ofen gebacken (15 Minuten)

mit Vanille - Glace

11.50

Hausgemachtes Panna - Cotta

kaltes Zwetschgen - Zimtsüppchen / karamellierte Walnüssen

(glutenfrei)

9.50

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

8.50

GLACE / SORBET VON MÖVENPICK

Je Kugel 3.50 / Rahm 1.50

Swiss Chocolate

Vanilla Dream

Maple Walnut

Yoghurt

Stracciatella

Lemon & Lime

Raspberry & Strawberry

Espresso Croquant

Caramelita

KÄSE

Auswahl an Hart- und Weichkäsen nach Angebot

15.50

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 8 % Mehrwertsteuer.

Winter Menu

Rollgerstensalat, Appenzeller Entenbrust,
Preiselbeeren & karamalisierte Baumnüsse

Prättigauer Hochzeitssuppe
Traditionelle Suppe mit Gemüse, Bündnerfleisch, Bouillon und Rahm
mit einem Eigelb gebunden

Zwiebelrostbraten (CH)
Tranche vom Rinds-Entrecôte, knusprige Zwiebeln & Jus
dazu unsere Fly-Spätzli mit Quark und Bohnen im Speckmantel

Vanille-Cheesecake, Bergheidelbeeren & geeistes Joghurt

3 Gang CHF 58.00

4 Gang CHF 68.00

« Feedback »

Besuchen Sie uns doch auch einmal, auf einer der folgenden Plattformen -
und teilen Sie uns mit, was wir vielleicht noch besser machen könnten.

Fehlt Ihnen etwas im Flyhof für Ihren perfekten Aufenthalt?

Oder hat Ihnen etwas ganz besonders gut gefallen?!

Wir freuen uns, über jedes Feedback!

