

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

LUMA BEEF AG, Neuhausen am Rheinfall
Metzgerei Büchler, Kaltbrunn

FISCH

Zahner Fischhandel AG, Gommiswald
Rageth Comestibles AG, Landquart

OBST UND GEMÜSE

Hornen Hof, Kaltbrunn
Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

Brot

Delitrade AG, Ottelfingen

KÄSE und Milchprodukte

Bio Käserei Joel Schirmer, Kaltbrunn

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

Unser Flyhof - Menu

Das Menu servieren wir am Abend ab 18.00 Uhr

Rindstartar (CH - LUMA)

dazu frische Kräuter, Ei – Crème
und gepickeltem Gemüse

Karotten-Inger-Suppe

mit Limonen-Öl

Rindsschmorbraten (CH)

mit hausgemachtem Kartoffel – Schnittlauch - Stock
und mariniertes im Ofen gegartes Gemüse

oder

Gebratenes Zander - Filet (PL)

Randen – Risotto, Apfel-Schaum
und frischen Kräutern

Panna Cotta

mit Beeren - Kompott

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

Apfel – Sellerie -Suppe
mit Rosa Pfeffer
CHF 13.00

Karotten-Inger-Suppe
mit Limonen-Öl
CHF 13.00

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

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

Rindstartar (CH - LUMA)
dazu frische Kräuter, Ei - Crème,
und gepickeltem Gemüse
Vorspeise CHF 24.50
Hauptgang CHF 37.50

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

HAUPTGÄNGE

Randen – Risotto

mit Feta - Käse, Apfel-Schaum
und frischen Kräutern

CHF 29.50

Gebratenes Felchenfilet (CH)

mit neuen Kartoffeln
und Tomaten – Lauch - Gemüse

CHF 39.00

Gebratenes Zander - Filet (PL)

Randen – Risotto, Apfel-Schaum
und frischen Kräutern

CHF 39.00

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen (F)

mit hausgemachtem Kartoffel – Schnittlauch - Stock
und mariniertes im Ofen gegartes Gemüse

CHF 33.00

Der Klassiker « Wiener Schnitzel » vom Kalb (CH)

mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

CHF 43.00

Kalbsnierstück (CH) an einem kräftigen Jus

mit hausgemachten Kartoffeln – Schnittlauch - Stock
und mariniertes im Ofen gegartes Gemüse

CHF 52.00

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

Panna Cotta
mit Beeren - Kompott
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.**