



HOTEL TÖDIBLICK BRAUNWALD

HERZLECH WILLKOMMÄ bi üs im Tödiblick

Hoch über dem Alltag, mit grandiosem Blick auf die Glarner Alpen: Hier steht seit über 100 Jahren das Hotel Tödiblick. Ein kleines, unkompliziertes Familienhotel im traditionellen Chalet-Stil, in dritter Generation geführt von Ihren Gastgebern, der Familie Stuber.

Wir setzen auf nachhaltige und regionale Produkte. Auf die Qualität unserer lokalen Partner sind wir stolz. Alles von uns servierte Wild stammt aus der Region.

Wir beziehen, soweit die Produktion ausreicht, unser/unsere

- Käsespezialitäten von der Milchzentrale Grüne Kuh in Schwanden und von der Familie Streiff, Tschudiberg, Braunwald,
- Brot aus Eigenproduktion und von der Bäckerei Gabriel in Glarus
- Naturaplan-Rindfleisch von Balz Schuler, Endi, Braunwald
- Wurstwaren und Fleischspezialitäten von der Metzgerei Menzi in Mitlödi
- Freiland Eier von der Hühnerzucht Jud in Kaltbrunn
- Salat aus Eigenproduktion
- Gemüse und Salate von Peter Kistler, Reichenburg

Die meisten Gerichte können als kleine Portion mit einer Preisreduktion von CHF 5 bestellt werden. Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich pro Person in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Und nun viel Freude beim Durchblättern unserer Speisekarte.
Geniessen Sie Ihre Auszeit bei uns hoch über dem Alltag.

EN GUETE, Ihre Familie Stuber & Team

FÜR DR CHLII HUNGER

Jäger-Plättli für eine oder zwei Personen 1x: 27 2x: 42
mit Trockenfleisch von der Metzgerei Menzi, auch vom Wild,
Glarner Alpkäse sowie Glarner Birnbrot

Portion Pommes frites 12

US EM SUPPETOPF

Feine hausgemachte Kürbissuppe mit Brot-Croûtons 12

Steinpilz-Marroni-Suppe 13

USEM GARTE

klein gross

Bunter Herbstsalat mit an Estragon gebratenen Pilzen
und Trauben 19

Nüsslisalat mit gebratenen Hirsch- oder Rehfleischstreifen
an Balsamico-Essig (je nach Jagderfolg) 27

Bunt gemischter Herbstsalat (vegan) 12.50 19

Gemischte Blattsalate (vegan) 10
mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing.

Äplersalat mit Cervelat und Alpkäse
gewürzt mit Schabziger 22

| ALLER AFANG MACHT FREUD | Vorspeise | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| Hausgemachte Zigerravioli mit Rahm | 19 | 29 |
| Kürbis-Chili-Terrinne im Glas mit Salatsträusschen | 17 | |
| Feiner kalter Hirschbraten mit Meerrettichsauce | 20 | 32 |
| Auberginen-Röllchen, gefüllt mit Ricotta, Salbei, Kürbis und Parmesan, auf Tomatenspiegel | 18 | |

URCHIGS

| | | |
|---|--|----|
| Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl, gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm | | 26 |
| Linguini mit Wirsing und Walnüssen an einer feinen Mascarpone-Sauce | | 26 |
| Frisch zubereitete Rösti | | |
| - nature (auf Wunsch vegan) | | 18 |
| - rässe Glarner Rösti mit Schabziger | | 19 |
| - mit Käse | | 20 |
| - mit Käse und Speck | | 22 |
| - mit Spiegelei und Speck | | 22 |

BEWÄHRT UND EXOTISCH

| | | |
|--|--|----|
| Risotto mit Steinpilzen abgeschmeckt mit Cognac | | 27 |
| Indisches Kürbis-Ragout mit Reis (vegan) | | 26 |

HERBSTLICH WILD

| | | |
|---|--|----|
| Tödiblicks Herbstteller Diverse Herbstgemüse, Marroni, hausgemachte Spätzle | | 28 |
| Zartes Rehschnitzel Winzerin Art serviert mit Rotkraut und Spätzle (ab Mitte Oktober!) | | 48 |
| Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce mit Steinpilzen und Butternudeln (ab Mitte Oktober!) | | 46 |
| Rassiger Wildpfeffer an hausgemachter Sauce Je nach Jagderfolg Reh, Gams oder Hirsch, serviert mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle | | 34 |
| Gemüsepfanne mit gebratenen Hirschwürfeln und Pilzen abgeschmeckt mit Whiskey und serviert mit hausgemachten Spätzle | | 35 |
| Gams-Entrecôte mit Schokoladen-Sherry-Sauce serviert mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln | | 51 |
| Hirsch-Schnitzel mit Steinpilz-Rahm-Sauce serviert mit Nudeln | | 44 |

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

| | | |
|---|--|----|
| Feuriges ungarisches Lamm-Gulasch serviert mit hausgemachten Spätzle | | 37 |
| Pouletpfanne mit Linguini sowie Wirsing und Walnüssen an feiner Mascarpone-Sauce | | 34 |
| Geschnetzelttes Kalbfleisch Stroganoff mit Peperoni, Gurken und Champignons, serviert mit Reis | | 41 |

| | |
|---|----|
| Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites | 21 |
| Zartes Angus-Entrecôte mit Whiskey-Pfeffer-Butter serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsestrass | 58 |

UF VORSTELLIG und ab zwii Persuune

| | |
|--|---------------|
| Entrecôte double | pro Person 65 |
| In der Pfanne gebratenes und am Tisch tranchiertes Braunwalder Angus-Entrecôte, serviert mit Pfeffersauce oder hausgemachter Kräuterbutter; Gemüsebouquet, Pommes frites, Nudeln oder Bratkartoffeln | |

UUNI GAATS NÜD I DE GLARNER BÄRGE

| | |
|--|---------------|
| Glarner Fondue | pro Person 30 |
| natürlich mit rässem Schabziger und selbst gebackenem Fonduebrot | |
| Fondue Moitié-Moitié | pro Person 29 |
| Originales Käsefondue mit Greyerzer und Emmentaler, serviert mit selbst gebackenem Fonduebrot | |
| Bestellen Sie dazu nach Lust und Laune pochiertes Obst, Silberzwiebeln oder Essiggurken | je 4 |

Das von uns zubereitete Fleisch
stammt ausschliesslich aus Schweizer Betrieben;
das Wild aus der Region.

Bitte beachten Sie auch unser Abendmenü
und unsere Tagesempfehlungen.

UND FÜR DE JÜNGSCHTE

Gerne servieren wir zu den Kinder-Menüs auf Wunsch und ohne Kosten
auch Tagesgemüse:



GEISLI-Teller 12
Spaghetti mit Sauce nach Wahl



FÜCHSLI-Teller 10
Wienerli mit Brot
oder Pommes frites



BÄRLI-Teller 14
Paniertes Schnitzel (Kalb)
und Pommes frites

MURMELI-Teller 15
Gemüsespätzli mit
Würstchen



REHLI-Teller 8
Pommes frites mit Ketchup