



# 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:



GEISSELI-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