



HOTEL TÖDIBLICK BRAUNWALD

HERZLICH 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.

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 Gabriel, Glarus, und Märchy, Näfels
- Naturaplan-Rindfleisch von Balz Schuler, Endi, Braunwald
- Lammfleisch von Emil Jud, Schwettiberg, Braunwald
- Wurstwaren und Fleischspezialitäten von der Metzgerei Menzi in Mitlödi
- Freiland Eier von der Hühnerzucht Jud in Kaltbrunn
- Gemüse und Salate von Peter Kistler, Reichenburg, und von Gygli Gemüse, Näfels

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

Tödiblick-Plättli für eine oder zwei Personen mit Käse, Speck, Trockenfleisch...	1x: 27	2x: 42
Portion Pommes frites	12	

US EM SUPPETOPF

	Vorspeise	Hauptgang
Feine Stadtglarner Rieslingsuppe	14	
Orientalisch inspirierte Kichererbsensuppe (vegan)	12	16
Nahrhafte Gulaschsuppe	14	18

US EM GARTE

Randensalat mit Äpfeln (vegan)	10.50
Cäsar-Salat mit Speck, Parmesan und Brot-Croûtons	15
Fröhlicher Blattsalat (vegan) mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing	10
Chicorée-Salat mit Orangen (vegan)	12
Nüsslisalat mit Ei	13

ALLER AFANG MACHT FREUD	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Zigerravioli mit Rahm	19	29
Avocado-Lachs-Tatar mit Salat-Sträusschen	17	
Mit Schinken und Alpkäse überbackener Chicorée	15	

URCHIGS US ÜSERER CHUCHI

Äplersalat – Wurst, Käse und Zwiebeln gewürzt mit Schabziger		22
Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl, gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm		26
Hörndli, Ghaggets und Öpfelmues		24
Frisch zubereitete Rösti		
– nature (auf Wunsch vegan)		18
– rässe Glarner Rösti mit Schabziger		19
– mit Käse		20
– mit Käse und Speck ODER		22
– mit Speck und Spiegelei		22

PASTA, RISOTTO... LA CUCINA DELLA TINA

Penne mit Speck und Lauch, an feiner Parmesansauce		26
Orientalische Wirsing-Roulade auf fruchtiger Tomatensauce		25
Risotto mit Gorgonzola und Cicorino rosso		26

Crêpes, gefüllt mit Pilzragout verfeinert Cognac		28
Spaghetti aglio, olio e peperoncini		26

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronenkräuterrahmsauce serviert mit Nudeln		37
Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites		21
Rinds-Entrecôte vom Braunwalder Naturabeef mit Whiskey-Pfeffer-Butter, serviert mit Gemüsestraus und Rosmarinkartoffeln		54
Hausgemachte Fleischvögel vom Braunwalder Naturabeef serviert mit Rüeblü und Spätzle		37
Deftiges Osso bucco gegart in Rotweinsauce und serviert mit hausgemachten Spätzle		35
Rassiges Lammragout Tikka Masala mit Basmatireis		36
Braunwalder Lamm-Bratwurst auf Lauchbett serviert mit Rösti und Chili-Sauce		25
Saftige Orangen-Poulet-Pfanne mit Basmatireis		32

UF VORBSTELLIG und ab zwii Persuune

Angus-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
von der Milchzentrale Grüne Kuh, Schwanden
natürlich mit rässem Schabziger und selbst gebackenem Fonduebrot

Fondue Moitié-Moitié pro Person 29
Originales Käsefondue von der Milchzentrale Grüne Kuh, Schwanden,
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.

Bitte beachten Sie auch unser Abendmenü
und unsere Tagesempfehlungen.

Gerne beraten wir Sie bei Unverträglichkeiten und Allergien –
wenden Sie sich rechtzeitig an unsere Mitarbeiter.

UND FÜR DE JÜNGSCHTE

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

GEISLI-Teller 12
Spaghetti mit Tomatensauce



FÜCHSLI-Teller 10
Wienerli mit Brot oder Pommes frites

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



MURMELI-Teller 13
Hörndli, Ghaggets und Öpfelmues

REHLI-Teller 8
Pommes frites mit Ketchup

