



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 sowie aus Fredy's Backstube. Das von uns angebotene Brot wird ausschliesslich in der Schweiz produziert.
- Naturaplan-Rindfleisch von Balz Schuler, Endi, Braunwald
- Lammfleisch von Emil Jud, Braunwald
- Wurstwaren und Fleischspezialitäten von der Metzgerei Menzi in Mitlödi
- Freilandeier von der Hühnerzucht Jud in Kaltbrunn
- Gemüse und Salate von Peter Kistler, Reichenburg, via Gygli AG, 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

Jäger-Plättli für eine oder zwei Personen	1x: 28	2x: 43
mit Trockenfleisch, auch vom Wild, von der Metzgerei Menzi, Glarner Alpkäse sowie Glarner Birnbrot		

Portion Pommes frites	12
-----------------------	----

US EM SUPPETOPF

Thai-Curry-Suppe mit Kürbis und Erdnüssen	13
---	----

Sellerie-Birnen-Crème-Suppe	13
-----------------------------	----

USEM GARTE

	klein	gross
--	-------	-------

Bunter Herbstsalat mit marinierten Pilzen, gebackenem Ricotta und Baumnüssen	17
--	----

Nüsslisalat mit gebratenen Hirsch- oder Rehfleischstreifen an Balsamico-Essig (je nach Jagderfolg)	28
--	----

gemischter Saisonsalat (vegan)	13.50	19
--------------------------------	-------	----

fröhlicher Blattsalat (vegan)	11
mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing	

Äplersalat mit Cervelat und Alpkäse gewürzt mit Schabziger	24
--	----

ALLER AFANG MACHT FREUD

Vorspeise Hauptgang

Hausgemachte Ziger ravioli mit Rahm	21	30
Wild-Trockenfleisch-Carpaccio mit Honigfeigen	22	
Mit Kräuterfrischkäse und Pilzen gefüllte Auberginenröllchen	16	
Gemüseküchlein mit Salat-Deko	14	

URCHIGS

Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm		28
Pastapfanne mit Kürbis, Chili und Feta an einer Tomatenrahmsauce		27
Frisch zubereitete Rösti		
- nature (auf Wunsch vegan)		19
- rässe Glarner Rösti mit Schabziger		20
- mit Käse		21
- mit Käse und Speck		23
- mit Spiegelei und Speck		23

BEWÄHRT UND EXOTISCH

Herbstliches Kürbis-Risotto mit Gorgonzola		27
Spinatknödel mit Eierschwämmen an Rahmsauce		28
Bündner Spätzle-Pfanne mit Speck, Kürbis und Zwiebeln		27

HERBSTLICH WILD

Tödiblicks Herbstteller		28
Diverse Herbstgemüse, Marroni, hausgemachte Spätzle		
Zartes Rehschnitzel Winzerin Art		48
serviert mit Rotkraut und Spätzle (nach Verfügbarkeit/Jagderfolg!)		
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce		47
mit Steinpilzen und Butternudeln (nach Verfügbarkeit/Jagderfolg!)		
Rassiger Wildpfeffer an hausgemachter Sauce		35
(Je nach Jagderfolg Reh, Gams Hirsch) serviert mit Rotkraut und Spätzle		
Urchiges Hirsch-Osso-bucco mit feiner Rotweinsauce		
serviert mit hausgemachten Spätzle		36
Hirsch-Entrecôte im Kräutermantel		57
serviert mit Rosenkohl und Thymian-Kartoffeln		
Wild-Hackbällchen		35
mit Kürbis-Parmesan-Sauce, serviert mit Nudeln		

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

Braunwalder Lamm-Gulasch Fridolin		
an würziger Glarner-Bier-Sauce, serviert mit Zogglä und Rüebli		37
Saftige Räuber-Poulet-Pfanne mit rässer Chili- Sauce		
mit Speck, Gurken und Peperoni, serviert mit Reis		35
Zartes Kalbsschnitzel mit einer Cognacsauce mit Marroni und Pilzen		
serviert mit Tagliatelle		46
Zartes Angus-Entrecôte mit Whiskey-Pfeffer-Butter		58
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsestrauß		

UF VORBSTELLIG 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-Schabziger-Fondue pro Person 31
der Milchzentrale Grüne Kuh, Schwanden, natürlich mit rässem Schabziger
und selbst gebackenem Fonduebrot

Glarner-Alpchäs-Fondue pro Person 30
Originales Käsefondue der Milchzentrale Grüne Kuh, Schwanden,
mit Käse von Glarner Alpen, 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.

Lassen Sie uns wissen, falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten
leiden. Wir bemühen uns, so weit wie möglich darauf einzugehen.

UND FÜR DE JÜNGSCHTE

Gerne servieren wir zu den Kinder-Menüs auf Wunsch und ohne
Zusatzkosten auch Tagesgemüse.



GEISLI-Teller 13
Spaghetti mit Sauce nach Wahl



FÜCHSLI-Teller 12
Wienerli mit Brot
oder Pommes frites



BÄRLI-Teller 15
Paniertes Schnitzel (Kalb)
und Pommes frites

MURMELI-Teller 15
Pasta mit
Kalbsbrät-Kügelchen



REHLI-Teller 9
Pommes frites mit Ketchup