



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
- 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, auch vom Wild, von der Metzgerei Menzi,
Glarner Alpkäse sowie Glarner Birnbrot

Portion Pommes frites 12

US EM SUPPETOPF

Würzige Kürbissuppe 12

Sellerie-Birnen-Crème-Suppe 12

USEM GARTE

klein gross

Bunter Herbstsalat mit Trauben und Pilzen 18

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

Bunt gemischter Herbstsalat (vegan) 12.50 19

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

Äplersalat mit Cervelat und Alpkäse 22
gewürzt mit Schabziger

ALLER AFANG MACHT FREUD

Vorspeise Hauptgang

Hausgemachte Ziger ravioli mit Rahm	19	29
Würziges Pilztatar mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln	15	
Mit Kräuterfrischkäse und Pilzen gefüllte Auberginenröllchen	16	
Speck-Lauch-Quiche mit Salat-Deko	14	

URCHIGS

Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm		27
Tagliatelle mit Pilzen an leichter Rahm-Kräuter-Sauce verfeinert mit einem Schuss Cognac		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-Salbei-Risotto		27
Würziges Pilzgulasch mit Semmelknödel		27
Bündner Spätzle-Pfanne mit Speck, Kürbis und Zwiebeln		27

Hotel Tödiblick, Braunwald – 055 653 63 63 – info@hotel-toediblick.ch

HERBSTLICH WILD

Tödiblicks Herbstteller Diverse Herbstgemüse, Marroni, hausgemachte Spätzle		28
Zartes Rehschnitzel Winzerin Art serviert mit Rotkraut und Spätzle <i>(nach Verfügbarkeit/Jagderfolg!)</i>		48
Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce mit Steinpilzen und Butternudeln <i>(nach Verfügbarkeit/Jagderfolg!)</i>		47
Rassiger Wildpfeffer an hausgemachter Sauce Je nach Jagderfolg Reh, Gams oder Hirsch, serviert mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle		35

Urchiges Hirsch-Osso-bucco mit feiner Rotweinsauce serviert mit hausgemachten Spätzle		36
Hirsch-Entrecôte mit Cognac-Sauce serviert mit caramelisierten Pilzen und Estragon-Kartoffeln		57
Grossmutter's Wild-Hackbraten serviert mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle		35

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

Braunwalder Lamm-Gulasch mit Champignons an würziger Wacholder-Rahm-Sauce, serviert mit hausgemachten Zogglä		37
Saftige Räuber-Poulet-Pfanne mit rässer Chili- Sauce mit Speck, Gurken und Peperoni, serviert mit Reis		35
Zartes Kalbsschnitzel mit Tomaten-Kürbis-Ragout serviert mit Tagliatelle		46
Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites		22

Hotel Tödiblick, Braunwald – 055 653 63 63 – info@hotel-toediblick.ch

Zartes Angus-Entrecôte mit Whiskey-Pfeffer-Butter
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsestrauß

58

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 30
der Milchzentrale Grüne Kuh, Schwanden, natürlich mit rässem Schabziger
und selbst gebackenem Fonduebrot

Glarner-Alphäs-Fondue pro Person 29
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 12
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
Gemüsespätzli mit
Würstchen



REHLI-Teller 9
Pommes frites mit Ketchup