



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 der Bäckerei Gabriel in Glarus, selbstverständlich immer aus der Schweiz
- Naturaplan-Rindfleisch von Balz Schuler, Endi, Braunwald
- Lammfleisch von Emil Jud, Schwetliberg, Braunwald
- Wurstwaren und Fleischspezialitäten von der Metzgerei Menzi in Mitlödi
- Freilandeier von der Hühnerzucht Jud in Kaltbrunn
- Salat aus Eigenproduktion
- Gemüse und Salate von Peter Kistler, Reichenburg, via Gygli AG, Näfels
- Forellenfilets vom Fryberghof, CH-Hätzingen; Lachs aus Skandinavien

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 und Team

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

FÜR DR CHLII HUNGER

Glarner Plättli vum Tödiblick für eine oder zwei Personen Als Hauptmahlzeit
mit Glarner Alpkäse und verschiedenem Trockenfleisch 1x: 27 2x: 42
der Metzgerei Menzi,
serviert mit Birnbrot und Brot

Portion Pommes frites 12

Mediterran marinierte Champignons (vegan) 14
serviert mit Knoblauch-Brot

US EM SUPPETOPF

Basilikum-Crème-Suppe mit getrockneten Tomaten 12

Erfrischender Gazpacho mit Brot-Croûtons 13.50

US ÜSEREM GARTE

Sommersalate mit frischen Himbeeren und Feta-Käse 14.50

Bunt gemischter Sommersalat (vegan) 12.50

Fröhlicher Blattsalat (vegan) 10
mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing.

ALLER AFANG MACHT FREUD

Vorspeise Hauptgang

Hausgemachte Zigeravioli mit Rahm 19 29

Tomaten-Avocado-Crostini 16 25

Melone mit Glarner Rohschinken 18 29

Rauchlachs-Salat mit Gurken und Meerrettich-Mousse 14
serviert im Glas und auf Vollkornbrotwürfeln

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

URCHIGS

| | |
|--|----|
| Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl, gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm | 25 |
| Siedefleisch-Salat mit Gewürzgurken und Zwiebeln | 22 |
| Frisch zubereitete Rösti | |
| - nature (auf Wunsch vegan) | 18 |
| - rässe Glarner Rösti mit Schabziger | 19 |
| - mit Käse | 20 |
| - mit Käse und Speck | 22 |
| - mit Speck und Spiegelei | 22 |

PASTA UND RISOTTO – LA CUCINA DELLA MAMMA

| | |
|--|----|
| Linguine all'arrabbiata mit gebratenem Schweizer Poulet serviert mit Peperoni-Feta-Salat | 29 |
| Zucchini-Risotto mit Chili | 28 |
| Linguine Calabrese mit Kapern und Zucchini an feiner Pesto-Rahm-Sauce | 27 |
| Auberginen-Röllchen mit Ricotta und getrockneten Tomaten gewürzt mit Basilikum | 25 |
| Pasta al limone mit Zitrone, Basilikum, Parmesan und Knoblauch | 26 |
| Mediterran gebratene Forellen-Filets mit Tomaten, Oliven und Kapern Frischer Fisch vom Fryberghof in Hätzingen, serviert mit Reis | 39 |

FRISCH UND ERFRISCHEND

| | |
|--|----|
| Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen an Balsamico-Essig, verfeinert mit Zwiebeln und garniert mit Früchten | 26 |
| Tomaten mit Büffelmozzarella gewürzt mit Basilikum-Oliven-Öl | 19 |
| Frische Sommersalate | 28 |
| mit Nektarinen, Mozzarella und Rohschinken | |
| Äplersalat mit Cervelat und Käse gewürzt mit Schabziger | 22 |
| Mediterraner Pasta-Salat mit Mozzarella, Cherrytomaten und Oliven | 22 |

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

| | |
|--|----|
| Saftiges Braunwalder Naturabeef-Entrecôte mit Whiskey-Pfeffer-Sauce, serviert mit Gemüsestrauß und Rosmarinkartoffeln | 58 |
| Entrecôte tagliato mit Rucola an Balsamico-Sauce und Parmesanspänen | 39 |
| Türkische Et-Sote-Rindfleischpfanne mit Tomaten, Paprika und gewürzt mit Kreuzkümmel, serviert mit Linguini | 35 |
| Neapolitanisches Lammragout mit Reis in Rotwein gegart mit Sellerie, Tomaten und Thymian | 35 |
| Schweizer Pouletschnitzel alla sorrentina mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, serviert mit Linguine | 29 |
| Kalbs-Saltimbocca serviert mit Zucchini-Chili-Risotto | 38 |
| Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites | 21 |

UF VORBSTELLIG und ab zwii Persuune

Entrecôte double pro Person 62
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 in Schwanden, natürlich mit rässem Schabziger
und selbst gebackenem Fonduebrot

Fondue Moitié-Moitié pro Person 29
Originales Käsefondue der Milchzentrale Grüne Kuh, Schwanden,
mit Greyerzer und Emmentaler, serviert mit selbst gebackenem Fonduebrot

Bestellen Sie dazu nach Lust und Laune pochiertes Obst,
Silberzwiebeln oder Essigurken je 4

Das von uns zubereitete Fleisch
stammt ausschliesslich aus Schweizer Betrieben.

Bitte beachten Sie auch unser Abendmenü
und unsere Tagesempfehlungen.

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

UND FÜR DE JÜNGSCHTE

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



GEISSLI-Teller 12
Spaghetti mit Sauce nach Wahl

FÜCHSLI-Teller 10
Wienerli mit Brot
oder Pommes frites



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

HÄSLI-Teller 15
Pasta mit Tomatensauce
und Würstchen



REHLI-Teller 8
Pommes frites mit Ketchup