



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
- Freiland Eier von der Hühnerzucht Jud in Kaltbrunn
- Salate und Kräuter 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: 28 2x: 43
der Metzgerei Menzi, serviert mit Birnbrot und Brot

Portion Pommes frites 12

Gemüwestäbchen mit erfrischenden Dips 13

US EM SUPPETOPF

Zucchini-Crème-Suppe 13

mit Feta und Zitronen-Thymian-Croûtons

Erfrischender Melonen-Gazpacho 15

US ÜSEREM GARTE

Sommer-Blattsalat 15

mit frischen Beeren, gebackenem Ricotta und gerösteten Nüssen

Bunt gemischter Saisonsalat (vegan) 13.50

Fröhlicher Blattsalat (vegan) 11

mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing

ALLER AFANG MACHT FREUD

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Ziger ravioli mit Rahm	21	30

Dakos – griechische Crostini mit Tomaten, Kapern, Oliven und Oregano	14	21
---	----	----

Melone mit Glarner Rohschinken	19	29
--------------------------------	----	----

Würziges Tatar von geräucherten Forellenfilets mit Meerrettich und Apfel	20	
---	----	--

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	28
Siedefleisch-Salat mit Gewürzgurken und Zwiebeln	24
Äplersalat mit Cervelat und Alpkäse, gewürzt mit Schabziger	24
Frisch zubereitete Rösti	
- nature (auf Wunsch vegan)	19
- rässe Glarner Rösti mit Schabziger	20
- mit Alpkäse	21
- mit Alpkäse und Speck	23
- mit Speck und Spiegelei	23

PASTA UND RISOTTO — LA CUCINA DELLA TINA

Nudelpfanne mit Lachs, Zucchini und feiner Tomaten-Dill-Sauce abgeschmeckt mit Weisswein	32
Tomaten-Basilikum-Risotto mit getrockneten Tomaten	28
Kartoffelgnocchi-Pfanne mit Zucchini und Kräuterfrischkäse mit Kapern, an feiner Pesto-Rahm-Sauce	31
Auberginen-Röllchen mit Ricotta und Spinat	28
Sizilianische Pasta alla Norma mit Auberginen, Chili, Tomaten, Basilikum und Parmesanspänen	28
Mediterran gebratene Forellen-Filets mit Tomaten, Oliven und Kapern Frischer Fisch vom Fryberghof in Hätzingen, serviert mit Reis	42

FRISCH UND ERFRISCHEND

Tomaten mit marinierter Büffelmozzarella gewürzt mit Basilikum-Oliven-Öl	23
Frische Blattsalate mit Melone, Feta und Rohschinken	30
Shopska-Salat (mit oder ohne Pouletstreifen) mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Feta-Käse	24/30

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

Saftiges Braunwalder Naturabeef-Entrecôte tagliato mit Whiskey-Pfeffer-Sauce, serviert mit Gemüsestrauß und Rosmarinkartoffeln	58
Naturabeef-Entrecôte tagliato mit hausgemachter Kräuterbutter auf frischen gemischten Salaten	44
Braunwalder Naturabeef-Stroganoff mit Paprika, Gurken und Champignons, serviert mit Glarner Zogglä	41
Rezentes Lamm-Curry mit Spinat serviert mit Reis	37
Schweizer Pouletbrust mit Kokos-Limetten-Chili-Sauce, serviert mit Reis	34
Kalbsschnitzel mit Kapern an einer Tomaten-Rahm-Sauce serviert mit Nudeln	41
Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites	22

UF VORBSTELLIG und ab zwii Persuune

Entrecôte double pro Person 65

In der Pfanne gebratenes und am Tisch tranchiertes Braunwalder Naturabeef-Entrecôte, serviert mit Pfeffersauce oder hausgemachter Kräuterbutter; Gemüsebouquet, Pommes frites, Nudeln oder Bratkartoffeln

UUNI GAATS NÜD I DE GLARNER BÄRGE

Glarner Fondue pro Person 31

von der Milchzentrale Grüne Kuh in 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 Essigurken je 4

Unsere feinen Fondues können Sie auch auf einer romantischen Kutschenfahrt geniessen: Schuler-Transporte, Tel. 079 580 5000

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:



GEISLI-Teller 13
Spaghetti mit Sauce nach Wahl

FÜCHSLI-Teller 11
Wienerli mit Brot
oder Pommes frites



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

HÄSLI-Teller 15
Pasta mit Tomatensauce
und Würstchen



REHLI-Teller 9
Pommes frites mit Ketchup