



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, sowie aus Fredy's Backstube. Alle Brote werden in der Schweiz produziert.
- Naturaplan-Rindfleisch von Balz Schuler, Endi, Braunwald
- Lammfleisch von Emil Jud, Schwettiberg, Braunwald
- Wurstwaren und Fleischspezialitäten von der Metzgerei Menzi in Mitlödi
- Freilandeier 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

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

FÜR DR CHLII HUNGER

Tödiblick-Plättli für eine oder zwei Personen mit Käse, Speck, Trockenfleisch...

Portion Pommes frites 12

US EM SUPPETOPF

	Vorspeise	Hauptgang
Nahrhafter Linsen-Kokos-Topf (vegan)	14	18
Wintergemüse-Suppe mit Ingwer und Limetten	13	
Feurige Gulaschsuppe	14	18

US EM GARTE

Randensalat mit Äpfeln (vegan)	12
Chicorée-Salat mit Orangenfilets	13
Fröhlicher Blattsalat (vegan) mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing	10
Endivien-Salat mit Feta und Granatapfelkernen	13
Nüsslisalat mit Ei	13

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

ALLER AFANG MACHT FREUD

Hausgemachte Zigerravioli mit Rahm

Vorspeise Hauptgang

19 29

Avocado-Lachs-Tatar

18

Spaghetti mit Alfredo-Pesto

15 24

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

27

Hörndl, Ghaggets und Öpfelmues

25

Frisch zubereitete Rösti

– nature (auf Wunsch vegan)

19

– rässle Glarner Rösti mit Schabziger

20

– mit Käse

21

– mit Käse und Speck ODER

23

– mit Speck und Spiegelei

23

PASTA, RISOTTO... LA CUCINA DELLA TINA

Pasta mit Speck und Lauch an feiner Parmesansauce

27

Orientalische Wirsing-Roulade auf fruchtiger Tomatensauce

26

Radicchio-Risotto mit gerösteten Haselnüssen

26

Mit Pilzen in feiner Rahmsauce gefüllte Crêpes

26

Linguini-Pfanne mit Rahmwirsing und Pilzen

28

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

Rinds-Entrecôte vom Braunwalder Naturabeef

58

mit Whiskey-Pfeffer-Butter, serviert mit Gemüsestrauss und Rosmarinkartoffeln

Szegediner Rindsgulasch mit Sauerkraut und Paprika

36

serviert mit Glarner Zogglä

Deftiges Osso bucco

37

gegart in Rotweinsauce und serviert mit hausgemachten Spätzle

Orientalische Rindfleisch-Bällchen

35

mit Granatapfelsauce, serviert mit Reis

Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

21

mit Rösti oder Pommes frites

Lammragout mit pikanter Erdnusssauce

35

serviert mit Reis

Braunwalder Lamm-Bratwurst

25

serviert mit Rösti und Sauerkraut

Honig-Poulet-Geschnetzeltes mit Wintergemüse

35

gewürzt mit Curry und serviert mit Linguini

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

Glarner-Alpchäs-Fondue pro Person 29

Originale 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

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:

GEISSLI-Teller 13
Spaghetti mit Tomatensauce



FÜCHSLI-Teller 11
Wienerli mit Brot oder Pommes frites



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



MURMELI-Teller 14
Hörndl, Ghaggets und Öpfelmues



REHLI-Teller 9
Pommes frites mit Ketchup