

Restaurant Braunwalderstube in  
**Alexander's Tödiblick**

**Unsere Menükarte**

Da wir auf die Frische unserer Produkte grössten Wert legen,  
ist es möglich, dass nicht immer das gesamte Angebot zur Auswahl steht.

Wir bitten Sie dafür um Ihr Verständnis.

**Wir bekehren jeden Suppenkaspar**

Prickelnde Stadtglarner Rieslingsuppe	Fr. 9.—
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahmhaube und Gemüse	Fr. 9.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 8.50
Hausgemachte Tagessuppe (fragen Sie uns)	Fr. 8.50

**Aus dem Garten: unsere stets frischen Salate**

Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan	Fr. 13.—
Knackiger Blattsalat nach Saison	Fr. 8.50
Bunt gemischte Saisonsalate	Fr. 10.50

Alle unsere Salate werden mit hausgemachter Dressing italienischer Art  
oder auf Wunsch mit hausgemachter French Dressing serviert.

Wir verwenden für unsere frischen Saisonsalate keine Konserven.

**Vorspiel...**

	Als Vorspeise	Ganze Portion
Hausgemachte Zigerravioli mit Rahm	Fr. 18.—	Fr. 26.—
Bündnerfleisch-Carpaccio mit Balsamico-Essig und Parmesan	Fr. 17.—	Fr. 25.—
Chäs-Chüechli	Fr. 14.—	Fr. 21.—
Pilzschnitte – verschiedene Pilze an feiner Rahmsauce auf Toast	Fr. 15.—	Fr. 23.—

**Auch ohne Fleisch ein Genuss**

Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl, gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm	Fr. 23.—
Hausgemachte Kräuterravioli * mit Sauce nach Wahl: al pomodoro, Knoblauchbutter oder Baumnußsauce	Fr. 26.—
Gemüseteller mit verschiedenen saisonalen Gemüse	Fr. 24.—
Rässe Glarner Rösti mit Schabziger	Fr. 18.—
Frisch zubereitete Rösti mit Käse (für Fleischliebhaber auch mit Speck)	Fr. 17.— Fr. 19.—
Spaghetti al pesto oder al pomodoro * (und für Fleischliebhaber: bolognese)	Fr. 19.—
Nudelpfanne Bunt gemischt mit Saisongemüse, gebunden mit Rahm und gut gewürzt	Fr. 24.—

\* Diese Gerichte können Sie auch als Vorspeise geniessen  
(Reduktion: Fr. 5.—).

Zu den Gerichten auf dieser und der folgenden Seite servieren wir, wo nichts anderes erwähnt ist, wahlweise und ohne Aufpreis Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Nudeln, Reis oder einen gemischten Salat.

## Fleischeslust

### Saftiges Schweizer Schweinefleisch

- Schweinsfilet Fridolin** Fr. 38.—  
mit rässem Glarner Schabziger, echtem Schinken und mildem Käse, serviert mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl
- Glarner Schweinsbraten, gefüllt mit Zwetschgen und Lauch,** Fr. 31.—  
serviert mit Saisongemüsen und hausgemachten Glarner Zogglä

### Schweizer Hühnchen

- Pouletpfanne** Fr. 29.—  
Von Hand geschnetzeltes Schweizer Poulet, gebraten mit Nudeln, Saison-Gemüsen, Champignons und Peperoncini und gebunden mit einer Tomatenrahmsauce

### Fleisch von tiergerecht gehaltenen Schweizer Kälbern

- Zarte Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce** Fr. 18.50
- Glarner Kalberwurst** Fr. 34.—  
Das traditionelle Landsgemeindemenü, serviert mit Kartoffelstock und in Wein geschmorten Dörrzwetschgen  
**Dieses Gericht kann nur gegen Vorbestellung serviert werden.**
- Das klassische Wienerschnitzel,** Fr. 33.—  
dünn geschnitten und gut gebraten

- Rahmschnitzel Tödblick** Fr. 42.—  
Zarte Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce, mit Ananas und Rahm garniert

- Zürcher Geschnetzeltes** Fr. 45.—  
Handgeschnittenes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit hausgemachter Rösti

### Top-Rindfleisch von tiergerecht gehaltenen Schweizer Rindern

- Entrecôte tagliato:** Fr. 49.—  
auf den Punkt gegartes **Bio-Angus-Entrecôte**, tranchiert und serviert mit Gemüsestrauss und golden gebackenen Kartoffeln
- Bio-Rindsschmorbraten** Fr. 38.—  
in feiner Rotweinsauce, serviert mit Rüeibli und hausgemachten Spätzle
- Bio-Rindsgeschnetzeltes Stroganow** Fr. 38.—  
an würziger Sauce mit Champignons und Peperoni, serviert mit Zogglä
- Angus-Entrecôte double** pro Person Fr. 58.—  
In der Pfanne gebraten und am Tisch tranchiert, serviert mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder hausgemachter Kräuterbutter; Gemüsebouquet, Reis, Pommes frites, Nudeln, Bratkartoffeln oder knusprigen Kartoffelkroquetten  
**Dieses Gericht kann nur gegen Vorbestellung serviert werden.**

### Zartes Lamm von den Weiden Neuseelands

- Rosa gebratenes Lammfilet im Kräutermantel** Fr. 44.—  
serviert mit Schlosskartoffeln und Tomaten-Zucchini-Gemüse
- Tagesgemüse** Fr. 9.—
- Portion Pommes frites** Fr. 9.—

## Und wenn Sie schon in den Schweizer Bergen sind...

Glarner Fondue – natürlich mit rässem Schabziger  
und selbst gebackenem Fonduebrot

pro Person  
Fr. 28.–

### Fondue Moitié-Moitié

Originales Käsefondue mit Greyerzer  
und Emmentaler, serviert mit selbst gebackenem  
Fonduebrot, am schönsten zu zweit...

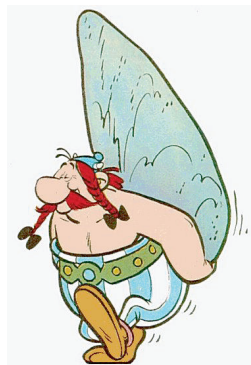
pro Person  
Fr. 27.–

Bitte beachten Sie auch unsere Jahreszeiten-Karte  
sowie unsere feinen Abendmenüs.

## Und für unsere jüngsten Gäste

...und wirklich nur für diese: Erwachsene können  
selbstverständlich von den Gerichten auf den vorherigen Seiten  
auch kleinere Portionen bestellen.

Asterix-Teller Fr. 12.—  
Spaghetti mit Sauce nach Wahl



Obelix-Teller Fr. 9.—  
Wienerli mit Brot  
oder Pommes frites



Troubadix-Teller Fr. 14.—  
Paniertes Schnitzel  
und Pommes frites

Majestix-Teller Fr. 15.—  
Rahmschnitzel mit Nudeln



Idefix-Teller Fr. 7.—  
Pommes frites mit Ketchup



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen wunder-  
schönen Aufenthalt im autofreien Braunwald.

Restaurant Braunwalderstube in  
**Alexander's Tödiblick**

Ihr familienfreundliches Hotel  
hoch über dem Alltag