



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
- Naturaplan-Rindfleisch von Balz Schuler, Endi, Braunwald
- Lammfleisch von Emil Jud, Schwettiberg, Braunwald, und von Menzi, Mitlödi
- 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, 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

US EM SUPPETOPF

Weisse Tomatensuppe mit Bärlauchpesto	10
Feine Spargelsuppe mit grünem Spargel und Parmesan-Chips	13.50

USEM GARTE

Salat von jungem Spinat mit Rauchlachs, Artischocken und Sesam	17
Spargelsalat mit Erdbeeren und Parmesan	18
Bunt gemischter Frühlingsalat (vegan)	12.50
Fröhlicher Blattsalat (vegan) mit hausgemachtem Dressing italienischer Art oder French Dressing.	10

ALLER AFANG MACHT FREUD

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Ziger ravioli mit Rahm	19	29
Tomaten-Avocado-Tatar	13	
Bärlauch-Mousse serviert im Glas	12	
Mit Schinken überbackener Spargel mit Sauce hollandaise	18	

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

LA CUCINA DELLA MAMMA

Glarner Zigerzogglä – Spätzle aus Kartoffeln und Mehl gewürzt mit Glarner Schabziger und verfeinert mit Rahm	26
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bärlauch-Parmesan-Sauce, verfeinert mit Zitrone und grünem Pfeffer	27
Nudelpfanne mit Artischocken und Cherrytomaten an feiner Knoblauchsauce	26
Spargelrisotto mit getrockneten Tomaten	28
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

SPARGELN... S HÄT, SOLANGS HÄT!

mit Sauce hollandaise und jungen Kartoffeln	30
alla milanese mit Spiegelei, Butter und Parmesan	32
mit Rohschinken	39

SAFTIGS UND FLEISCHIGS

Gebratener Lachs mit Ratatouille serviert mit Reis	36
Saftiges Braunwalder Naturabeef-Filet mit Cognac-Kräuter-Sauce, serviert mit Spargeln und Bratkartoffeln	58
Rindsschmorbraten serviert mit hausgemachten Zogglä und Gemüsebett	36
Hausgemachter Hackbraten mit Rotweinsauce, serviert mit Bärlauchspätzle und Gemüsestraus	34
Involtini di vitello, mit Spargel und Karotten gefüllte Kalbsschnitzel serviert mit Bärlauchspätzle	38
Zartes Kalbsschnitzel mit Bärlauch-Zitronen-Sauce serviert mit Nudeln	39
Indonesisches Lammragout Sambal mit Reis und Frühlingszwiebeln	36
Chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites	21
Pouletpfanne mit Tomaten-Spinat-Sauce serviert mit Nudeln	32

UF VORSTELLIG und ab zwii Persuune

Braunwalder Angus-Chateaubriand	pro Person 74
In der Pfanne gebraten und am Tisch tranchiert, serviert mit Pfeffersauce oder hausgemachter Kräuterbutter; Gemüsebouquet, Pommes frites, Nudeln oder Bratkartoffeln	

UUNI GAATS NÜD I DE GLARNER BÄRGE

Glarner Fondue pro Person 30
natürlich mit rässem Schabziger und selbst gebackenem Fonduebrot

Fondue Moitié-Moitié pro Person 29
Originales Käsefondue mit Greyerzer und Emmentaler, 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 von Schweizer Bauernhöfen;
den Lachs beziehen wir aus Atlantik-Zucht.

Bitte beachten Sie auch unser Abendmenü
und unsere Tagesempfehlungen.

Bitte 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:

GEISSELI-Teller 12
Spaghetti mit Sauce nach Wahl



FÜCHSLI-Teller 10
Wienerli mit Brot
oder Pommes frites

MURMELII-Teller 13
Hörnli, Ghaggets
und Öpfelmues



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

REHLI-Teller 8
Pommes frites mit Ketchup

