

Der Chef empfiehlt

Hirsch - Pfeffer

an würziger Wildsauce Fr. 24.50

Reh - Pfeffer

an würziger Wildsauce Fr. 26.50

Gams - Pfeffer

an würziger Wildsauce Fr. 29.50

Triologie vom Pfeffer

alle drei Pfeffer im eigenen Töpfli serviert Fr. 33.30

Hirsch-Braten

an Barolosauce Fr. 26.50

Reh-Geschnetzeltes

mit Pilzen an Wildrahmsauce Fr. 28.50

Rehschnitzel

rosa gebraten, Wildrahmsauce Fr. 36.50

Hirsch-Filet

rosa gebraten, an Ginwildrahmsauce Fr. 39.50

Zu den Wildgerichten servieren wir :

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Apfel mit Preiselbeeren, Birne mit Vermicelles
und Marroni*

Vorspeisen

" Zigerbrüt "

DIE Glarner Vorspeise Fr. 12.50

Rohschinken vom Wildschwein

zarte Versuchung Fr. 12.50

Carpaccio von Mostbröckli

mit Hartkäse und Olivenöl serviert Fr. 12.50

Suppen

Tagessuppe Fr. 4.50

Kürbiscremesuppe

mit Rahmhaube und Kernen Fr. 8.50

Frittatensuppe

feine Rindssuppe mit Flädli Fr. 8.50

Salate

Tagessalat Fr. 4.50

Jägersalat

Pilze, Speck und Crôuton Fr. 12.50

Krautsalat

Weisskabisssalat lauwarm Fr. 8.80

grüner Salat Fr. 7.80

bunter Mischsalat Fr. 9.80

Fleischlos

Herbst-Teller

Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl

Apfel mit Preiselbeeren, Birne mit Vermicelles

hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce Fr. 22.50

Käse-Zwiebelkuchen

mit Blattsalat Fr. 16.50

Käsespätzli

mit Knusperzwiebeln und Apfelmus Fr. 18.50

Spaghetti Funghi

mit Pilzen und Kräuter

an leichter Rahmsauce Fr. 22.50

Chnusperliteller

Fischfiletstückli im Bierteig (Zahner Gommiswald)

Trockenreis oder auf Salatteller, Sauce Tartar Fr. 26.50

"Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Ihr Gastgeber"

Fleischgerichte

Hackbraten " Fanki "

an Rotweinrahmsauce

Pommes frites Fr. 24.50

" Glarner-Braten "

saftiger Schweinsbraten auf Dörrzwetschgen

Pommes frites Fr. 24.50

2 Schnitzel paniert

auf Salatteller oder mit Pommes frites Fr. 22.50

Kalbsrahmgulasch "Sissi"

Kalbfleisch an Paprikarahmsauce

hausgemachte Spätzli Fr. 29.--

Osso Buco

geschmorte Kalbshaxe

hausgemachte Spätzli Fr. 29.50

Pouletbruststreifen gebraten

auf Blattsalat Fr. 16.50

Kutteln an Tomatensauce

mit Trockenreis Fr. 18.50

Ungarisches Rindsgulasch

mit hausgemachten Spätzli Fr. 24.50

Rindsentrecôte im Pfännli

mit Kräuterbutter überbacken

Pommes frites Fr. 31.--

Rindfleisch "Tatar "

mittel oder scharf gewürzt

mit Toast und Butter Fr. 32.--