

Vorspeisen

" Zigerbrüt "

DIE Glarner Vorspeise Fr. 12.50

Carpaccio von Mostbröckli

mit Hartkäse und Olivenöl serviert Fr. 12.50

Crevetten - Cocktail

mit Toast und Butter Fr. 12.50

Suppen

Tagessuppe Fr. 4.50

" es hät solangs hät "

" Mullere" Heusuppe

mit Rahmhaube und Kräuter Fr. 9.50

Salate

Tagessalat Fr. 4.50

grüner Salat Fr. 7.80

bunter Mischsalat Fr. 9.80

Fleischlos

Käse-Zwiebelkuchen

mit Blattsalat Fr. 18.50

Käsespätzli

mit Knusperzwiebeln und Apfelmus Fr. 18.50

" Ziger - Rösti"

mit Ziger und Käse überbacken, Apfelmus Fr. 22.50

die Klassiker

Hackbraten " Fanki "

an Rotweinrahmsauce

Pommes frites Fr. 24.50

" Glarner-Braten "

saftiger Schweinsbraten auf Dörrzwetschgen

Pommes frites Fr. 24.50

Osso Buco

geschmorte Kalbshaxe

hausgemachte Spätzli Fr. 29.50

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Raclettekäse Fr. 29.50 /Kalb Fr. 38.50

Rindfleisch " Tatar "

mittel oder scharf gewürzt

mit Toast und Butter Fr. 32.--

Kutteln an Tomatensauce

mit Salzkartoffeln Fr. 18.50

Thai Curry pikant

zarte Pouletbruststreifen und Gemüse

an roter Thaicurrysauce im Reisring serviert Fr. 25.50

Chnusperliteller

Fischfiletstückli im Bierteig (Zahner Gommiswald)

Trockenreis, Salzkartoffeln 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"