

# Menüvorschläge



BERGGASTHAUS   
SCHWAMMHOHE

Martin Hösli

8750 Glarus

Tel 055 640 28 17



Schön, dass Sie sich für unser Berggasthaus Schwammhöhe interessieren.

## Was können wir Ihnen bieten?

Ein gemütliches Restaurant, bestehend aus einem rechten Teil mit 44 Sitzplätzen, und einem linken Teil mit 35 Sitzplätzen. Die beiden Teile sind durch einen kleinen Korridor miteinander verbunden, also nicht separat abschliessbar.

Unser Prunkstück ist die Gartenterrasse mit 120 Sitzplätzen. Der einmalige Blick auf den Klöntalersee und die umliegende Bergwelt wird für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis!

## Und kulinarisch?

Nebst typisch glarnerischen Spezialitäten bieten wir auch saisonale Gerichte an wie z. B. Spargeln im Frühling oder verschiedene Wild-Variationen im Herbst.

Probieren Sie's selbst...

## Zu den Menüvorschlägen

### Menü

Die folgenden Einheitsmenüs sind ab 10 Personen. Bei weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen ein Menü à la carte. Bei einer Umstellung der Menüs stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für eine optimale Vorbereitung benötigen wir Ihr gewünschtes Menü drei Tage vor dem Anlass.

Die am Vortag gemeldete Personenzahl ist für die Berechnung verbindlich. Grössere Abweichungen müssen wir je nach Aufwand berechnen.

### Wein

Unsere Weinkarte steht Ihnen jederzeit zur Verfügung. Bei Gruppen ab 30 Personen empfehlen wir eine Weinvorbestellung.

### Tischdekoration

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt. Natürlich können wir Ihnen nach Bedarf Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis organisieren. Die Dekoration kann auch selbst mitgebracht werden.

### Anreise

Für die Anreise mit einem Car benötigt es eine Voranmeldung bei der Gemeinde Glarus (Telefon 058 611 88 74).

Wir freuen uns, Sie begrüssen zu dürfen, und gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

## Unser Aperitif-Angebot

Glarner Spezialität: Zigerbrüt (Toastbrot mit Ankenziger)	4.00
Canapées (Toastbrot) mit :	
Salami, Schinken oder Rohschinken	4.00
Glarner Alpkäse	4.00
Spargeln mit Mayonnaise	4.00
Graved-Lachs	4.50
Laugenbrötchen mit Schinken, Salami, Käse oder Butter	4.50
Party-Brötli mit Schinken, Salami oder Käse	4.50
Zwetschgen im Speckmantel (gebraten)	1.80
Schinkengipfeli, Chäschüechli	2.50
Minipizza	1.20
Früchtespiess	2.20
Bruschetta mit Tomaten	2.00
Röstitaschen mit Frischkäse	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiess	2.20
Oliven, Parmesan	nach Verbrauch
Gemüestängeli mit Dipsauce	nach Verbrauch
Nüssli & Chips	nach Verbrauch

Gemischter Salat Fr. 46.00

☆☆☆

**Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce**

Butternudeln

Gedämpfte Tomaten

☆☆☆

Caramelköpfler mit Rahm

---

Bouillon mit Ei Fr. 46.50

☆☆☆

**Schweinsfilet an Morchelsauce**

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Sorbet

---

Gemischter Salat Fr. 48.50

☆☆☆

**Kalbspiccata Mailänder Art**

Safranrisotto

Broccoli

☆☆☆

Hausgemachtes Tiramisu

---

Bouillon mit Bacherbsen Fr. 45.00

☆☆☆

**Glasierter Kalbsbraten an Morchelsauce**

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

☆☆☆

Zimtglacé mit Rotweinzwetschgen

---

Klare Gemüsesuppe Fr. 39.50

☆☆☆

**Schwedenbraten (Zwetschgenfüllung) mit Bratenjus**

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

☆☆☆

Parfait

---

Melone mit Rohschinken Fr. 39.50

☆☆☆

### Schweinspiccata

Tomatenspaghetti

Broccoli

☆☆☆

Panna Cotta mit Caramelsauce

---

Gemischter Salat Fr. 32.00

☆☆☆

### Spaghetti oder Penne mit Sauce nach Wahl

☆☆☆

Gebrannte Crème

---

Bouillon mit Flädli Fr. 39.50

☆☆☆

### Schweinscordonbleu

Pommes Frites

Gemüse garnitur

☆☆☆

Schwandnertorte

---

Gemischter Salat Fr. 38.00

☆☆☆

### Pouletbrust an Estragonsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Parfait nach Saison

---

Bouillon mit Flädli Fr. 36.50

☆☆☆

### Pouletgeschnetzeltes mit Curry und Früchten

Trockenreis

☆☆☆

Kleiner Coupe Dänemark

Bunter Blattsalat mit Kernen

Fr. 49.50

☆☆☆

### Lammrückenfilet mit Tomatenbutter

Rosmarinkartoffeln

Bohnen

☆☆☆

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Blattsalat mit warmen Pilzen

Fr. 46.00

☆☆☆

### Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce

Blattspinat

Trockenreis

☆☆☆

Fruchtsalat mit Glacé

Nüsslisalat mit Ei

61.50

☆☆☆

Tomatencremesuppe mit Schlagrahmhube

☆☆☆

### Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Gebrannte Crème

Bunter Blattsalat mit Kernen und Parmesan

68.50

☆☆☆

Duo (zwei verschiedene Teigwaren)

☆☆☆

### Rindsfilet Stroganoff

Butternudeln

Gemüse garnitur

☆☆☆

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

## Glarner Menüs

Glarner Brotsuppe

Fr. 29.50

☆☆☆

### **Glarner Netzbraten**

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

☆☆☆

Glarner Pastetli

---

Blattsalat mit Schabzigersauce und Brotwürfeli

Fr. 36.00

☆☆☆

### **Glarner Kalberwurst an Zwiebelsauce**

Kartoffelstock

Dörrzwetschgen

☆☆☆

Glarner Mandel-Pastetli

---

Gemischter Salat

Fr. 42.50

☆☆☆

### **Schweinssteak mit Zigersauce**

Hausgemachte Butterspätzli

Gemüse garnitur

☆☆☆

Parfait mit Magenträs (Glarner Gewürzzucker)

---

Blattsalat mit Glärnischschinkli und Alpkäse

52.50

☆☆☆

### **Glarner Kalberwurst (klein) an Zwiebelsauce**

Kartoffelstock

Dörrzwetschgen

☆☆☆

### **Glarner Netzbraten**

Zigerspätzli

Gemüse

☆☆☆

Parfait mit Magenträs (Glarner Gewürzzucker)

## **Vegetarische Menüs**

Gemischter Salat

Fr. 36.50

☆☆☆

### **Blätterteigpastetli mit Gemüsecremefüllung**

Trockenreis

☆☆☆

Fruchtsalat

Blattsalat mit lauwarmen Champignons

Fr. 34.50

☆☆☆

### **Ravioli Spinat Ricotta an Tomatenbutter**

☆☆☆

Gebrannte Crème

Gemischter Salat

Fr. 33.50

☆☆☆

### **Gemüse-Lasagne**

☆☆☆

Panna Cotta mit Erdbeersauce