

## MENÜVORCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

### APERITIF

Zigerbrüüt usem Glarnerland	Stück	CHF 3.50
Käse / Zigerstange mit Speck	Stück	CHF 3.50
Käseküchlein	Stück	CHF 4.50
Apéro Buffet ( 4 Stück/pro Person)	CHF 7.50 / pro Person	
Gefüllte Eier mit Kräuter-Eigelb -Mayo		
Schinkenrolle mit Spargelspitzen		
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse und Ziger		
Champignons gefüllt oder gebacken		
Diverses Blätterteig-Gebäck		

### SALATE an Haussauce, Zigersauce oder Italienischer Sauce

Bunter Blattsalat	CHF 5.50
Gemischter Salat	CHF 6.50
Bunter Blattsalat mit Parmesan und Nüssli	CHF 7.50
Tomaten an Balsamicodressing mit Mozzarella	CHF 9.50
Nüsslialat mit Trauben, Beerenmix und Speckwürfel, Blüten	CHF 10.50

### SUPPEN

Bouillon: Gemüsejulienne, Flädli oder Backerbsen	CHF 6.50
Crème: Randen, Kürbis, Rüebli oder nach Saison	CHF 8.50

**UNSER HIT für den grossen und kleinen Hunger ab 15 Personen**

**PASTA PLAUSCH**

Zigersauce (Glarner Spezialität), Napoli, Pesto verde, Bolognese, Carbonara, Lachs, Puttanesca oder all'arrabiata

Mit zwei von Ihnen ausgewählten Saucen CHF 19.50

Mit vier von Ihnen ausgewählten Saucen CHF 26.50

oder

**“Hörelì mit Händöpfelstügglì, Zigersosä, Bolläschweizi,  
Öpfelschnitz“**

CHF 20.50

**IMBISS VEGETARISCH Tellergericht**

Pasta mit knackigem Gemüse CHF 18.50

Gemüsepastetli mit Reis CHF 19.50

Reichhaltiger Gemüseteller mit Beilage nach Wahl CHF 21.50

Spätzli mit Pilzrahmsauce CHF 21.50

Gemüsespätzli mit Käse überbacken CHF 21.50

## IMBISS Tellergericht

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 19.50
Kaiserpastetli mit Fleischfüllung und Gemüse	CHF 23.50
Kartoffelgratin nach „Grossmutter-Art“ geschichtet, mit Landjägerstreifen und Scheiben gekochter Eier	CHF 18.50
Älpler / Ziger – Maccaroni mit Händöpfel	CHF 18.50
Glarner Netzbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 21.50
Glarner Kalberwurst mit Zwetschgenkompott	CHF 24.50

## POULETFLEISCH

Schweizer Pouletbrüstchen an Senfsauce oder mit Kräuterbutter nach Wahl	CHF 26.00
„Riz Casimir“ – Pouletcurry im Reisring	CHF 23.50

## SCHWEINEFLEISCH

Schweinsvoressen mit Gemüse und Kartoffelstock	CHF 19.50
Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Rösti	CHF 22.50
Schwedenbraten mit Kartoffelgratin	CHF 25.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse	CHF 24.50
Schweinssteak „Fridolin“ an Zigersauce	CHF 26.50
Schweinsfilet im Blätterteig	CHF 32.50
Schweins schnitzelpaniert mit Pommes und Gemüse	CHF 24.50
Schweins Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse	CHF 26.50

## KALBFLEISCH

Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 26.50
Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	CHF 28.50
Kalbsschulterbraten mit Gemüse und Polenta	CHF 31.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Nudeln und Gemüse	CHF 36.50
Wienerschnitzel mit Pommes und Gemüse	CHF 32.50

## RINDSFLEISCH

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"	CHF 23.50
Rindsschmorbraten mit Spätzli und Gemüse	CHF 29.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Pilzsauce	CHF 31.50
Filet Mignon Jean-François im Blätterteig, gefüllt mit Schinken-Pilzrahmsauce	CHF 36.00

## WAHL - BEILAGE

Gerne servieren wir Ihnen nach Wunsch eine gewählte Beilage

- Kartoffelstock, Kartoffelstock mit Erbsen oder Sellerie, Kartoffelgratin, Saucenkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Rösti, Pommes
- Trockenreis, Pilavreis, Risotto, Safranrisotto, Gemüsereis
- Nudeln, Breitbandnudeln, Spiralen, Hörnli, Spaghetti oder Hausgemachte Spätzli

## GEMÜSE

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen Marktfrisches Gemüse nach Wahl

## DESSERTS

Gebrannte Crème	CHF 6.50
Hausgemachte Schwarzwälder Torte	CHF 6.50
Tiramisu klassisch	CHF 7.50
Früchte Tiramisu	CHF 7.50
Schokoladenmousse	CHF 7.80
„Apfelstrudel im Glas“	CHF 7.80
Meringue-Glacé	CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 10.50
Mini Gläsli nach Wahl:	CHF 4.50

- Mousse
- Glacé
- Crème – Gebrannte, Crème Brulée,
- Panna Cotta
- Fruchtsalat

Glarner Pastete per Meter CHF 67.50

## Saisonspezialitäten und Glacé nach Wahl aus der Coupe-Karte